Grill Zeit

DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE

Ausgabe 1 | 2009
€ 1,50

GRATIS Exemplar



Big is beautiful
Poularde am Grill

Surf & Turf
Bitte mit Garnele

Tandoori
Frag doch den Inder – er weiß wie's geht



Spanferkel
Weltmeistertipps für die garantiert knusprige Kruste



Mehrschwein
Freilandhaltung als kulinarisches Argument




RADATZ
Schmeckt
JEDEM
DAS FEINE
F. Radatz
FAMILIE RADATZ - WIEN
RADATZ
Schmeckt
www.radatz.at
Gemeinsam fein grillen. Wie gut, dass einige Dinge immer Bestand haben: Dinge, wie der gemütliche gemeinsame Genuss. Grillen als unverzichtbare Lebenskunst.


Tandoori 30


22


34

GrillZeit 1|2009





Liebe Leserinnen und Leser...

„Cocooning“ heißt der gesellschaftliche Megatrend, der aus der Krise kam. Daheimbleiben statt Konsumverzicht lautet nämlich der pragmatische Lösungsansatz vieler Österreicher, wenn das familiäre Fernweh der Absicherung des Haushaltsbudgets untergeordnet wird. Das bedeutet aber auch automatisch eine gewisse Vertiefung der Sozialkontakte. Denn wer mehr Zeit hat, kann sie auch anderen schenken. Seinen Gästen beispielsweise.

Der Urlaub zuhause darf daher dann vom Feinsten sein. Auch im Garten und auf dem Balkon. Denn Fünfstern-Lebensmittel und die passend solide Grillgerätschaft sind allemal weit billiger als Dreistern-Ferien an überfüllten Gestaden. Wen wundert´s also, wenn das Thema Grillen heuer womöglich noch mehr boomt als ohnehin bereits in den letzten Jahren. Gerade in den oberen Qualitäts- und Preisregionen sind die Zuwächse markant und der Lebensmittelhandel spürt auch wenig von der Konsumkrise, die Autohändler und Reisebüros vermelden.

Wir liegen also sicher goldrichtig damit, wenn wir in dieser Ausgabe neben Grillklassikern wie Würstel und Koteletts auch dem Extraordinären viel Raum gewidmet haben. Denn heuer ist vielleicht wirklich der Zeitpunkt gekommen, einmal ein Spanferkel in Angriff zu nehmen. Oder zumindest eine schöne Maispoularde, eine saftiges Wildschweinsteak, die Kombination von Steak und Garnele...

Hinweisen möchten wir Sie auch auf die völlig neu gestaltete Website www.ama-grillclub.at, auf der Sie am permanenten Gewinnspiel „grill & win“ teilnehmen können. Monat für Monat wird dort unter sämtlichen online registrierten Mitgliedern ein Einkaufsguthaben von € 300,– für die nächste Grillparty verlost. Und vier mal € 50,– noch obendrein.

Eine schöne Grillzeit mit der GrillZeit wünschen Ihnen daher auch heuer wieder das GrillZeit-Team & Ihr AMA-GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Rechberger, Kiki Sabitzer, Willy Zwerger, Ulrike Swennen-Schlick, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Bildbearbeitung: Rudolf Koch
Redaktionelle Fotos: AMA-Marketing, Outdoorchef, Michael Schubert, Rudolf Stückler, fotolia.com, IStock.com, Archiv


ja! Natürlich.
aus biologischer Landwirtschaft

Surf 'n' Turf

In der etwas angestaubten „Encyclopedia of Bad Taste" wird „Surf and Turf" noch naserümpfend als kulinarischer Kitsch dargestellt. Weil es hier nämlich primär darum gehen soll, der vulgären Selbstdarstellung wegen „die zwei teuersten Gerichte der Speisekarte" zu kombinieren. Denn im Original aus den 60er-Jahren besteht dieses Gericht aus einem ordentlichen Filetsteak, das mit einem halben Hummerschwanz serviert wird.
In Wahrheit aber gibt es heute mit Schah-Kaviar, weißen Trüffeln aus Alba und japanischem Kobe-Beef ja längst noch weitaus Teureres, wenn man tatsächlich nur auf´s Angeben aus ist. Außerdem schmeckt die Kombination eines saftigen Steaks mit dem süßen Fleisch frischer Schalentiere wirklich ganz ausgezeichnet. Und das auch oder gerade dann, wenn man auf der Fleisch-Preisliste ein schönes Stück weiter nach unten rutscht. Denn vielen mundet diese Kombination nicht mit einem Filet am besten, sondern mit einer schönen, gut marmorierten Scheibe von der Beiried, zu der wir ein paar knusprig gegrillte Riesengarnelen gesellen. Ein durchaus leistbares Vergnügen, das perfekt zu einem lauen Frühsommerabend und einem guten Glas Chardonnay passt. Und auch zu Pils, Cidre, Uhudler...

Aber bitte mit Garnele

Wenn auf Ihrem Steak ein Krebs liegt – dann ist das kein neuer Lebensmittelskandal, sondern eine angenehme Abwechslung. Mit „Surf 'n' Turf" reiten Sie auf einer zeitgeistigen Grill-Welle, die unseren Kontinent über den Atlantik erreicht hat.

Text: Kiki Sabitzer



Shop-Tipps. Die Beiried ist ein sehr delikates Teilstück vom Rind, aber auch ein heikles. Denn zu wenig gereift oder von schlechter Herkunft gerät es zum Kau-Gau. Prüfen Sie also getrost auch



WELLENREITER

Der Begriff „ Surf 'n' Turf" entstand an der nordamerikanischen Atlantik-Küste und tauchte dort so um 1960 herum zum ersten Mal auf einer Restaurantspeisekarte auf. Inzwischen hat die amphibische Kombination in den ganzen USA Karriere gemacht, zählt auch in Australien unter dem Synonym „Reef and Beef" zu den Grill-Klassikern und ist vielen London-Urlaubern ebenfalls in Erinnerung. Nicht immer in bester, denn auch bei diesem anscheinend simplen Gericht kann man einiges falsch machen. Vor allem den Einkauf.

AMA GRILL CLUB

in der SB-Packung mit einem Fingerdruck, ob die Reife passt. Ist das Fleisch elastisch, lassen Sie es lieber sein. Bleibt die Mulde weitgehend erhalten, wird das Steak sicher auch am Grill mürbe und saftig. Vorausgesetzt, Sie haben auch darauf geachtet, eine möglichst gut drei Zentimeter starke Scheibe zu erstehen. Denn Dünneres wird allzu schnell „well done" und damit kulinarisch zweitklassig. Und noch eines: Entfernen Sie bitte nie den Fettrand vor dem Grillen, sondern bestenfalls danach. Er hält das Fleisch saftig und am Rost in Form.

Garnelen-Knigge. Auch bei den Krebsen gibt es gewaltige Qualitätsunterschiede. Meistens wird es in unseren Breiten TK-Ware sein, die wir auf den Grill legen, denn frische leidet unter den langen Transportwegen. Und gute



Farm-Shrimps sind oft dem Wildfang an Frische weit überlegen, weil sie im Idealfall quasi „fangfrisch" eingefroren werden und nicht stunden- oder gar tagelang auf die Weiterverabeitung warten müssen.
Top-Ware erkennen Sie unter anderem an den strahlend weißen Kopfstücken und an einem möglichst kleinen Glasur-Anteil, der bei Billigangeboten oft 30% und mehr des Gewichtes erreichen kann. Akzeptieren Sie auch keine Packungen, in denen sich Eiskristalle gebildet haben. Das ist ein eindeutiger Hinweis darauf, dass die Kühlkette hier bereits unterbrochen war und die Ware erneut eingefroren wurde. Und letztlich ist es auch der Markenname, der für Spitzenqualität bürgt. Das gilt für die Frische genauso wie für die Rückstandsfreiheit. Denn in manchen Regionen ist man gar nicht zimperlich, wenn es um den Einsatz von Antibiotika beim Shrimps-Farming geht.

trainingscamp für fleischkenner 7. teil

100 Tage Geduld



Als regelmäßiger GrillZeit-Leser ist Ihnen unser Projekt „Fleischreifung in der Rinderbutter" sicher ein Begriff. Natürlich geht es dabei um Rindfleisch und natürlich um jene Teile, die vom Reifungsprozess am meisten profitieren – also die Stücke, die aus dem sogenannten „Englischen" geschnitten werden.
In der letzten Ausgabe präsentierten wir denn auch Beiried- und Rostbratenschnitten, die über zwei Monate in Kernfett eingegossen Gelegenheit hatten, ihr volles Aroma und eine außergewöhnliche Zartheit zu entwickeln. Mit vollem Erfolg, der uns dazu animierte, einen Teil der Steaks noch weiter im Kühlraum zu lagern. Nach insgesamt 100 Tagen verkosteten wir gemeinsam mit dem Weinviertler Fleischermeister Franz Hofmann dann wieder das Produkt seiner Mühen. Und wieder beindruckten die Steaks durch eine fast unglaubliche Frische und feines Aroma. Keine Spur von Mufffigkeit, wie dies nach längerer Vakuumreife nahezu unumgänglich ist. Und auch keine Spur von Verderbnis, denn der Keimausschluss gelang durch die dicke Fettschicht sehr gut. Wobei das Fleisch aber offensichtlich immer noch genug „atmen" kann, um physiologisch perfekt zu reifen.
Die weiteren Fortschritte in der Zartheit waren allerdings gegenüber unserem letzten Test, der ja bereits über ein Monat zurücklag, nur mehr relativ gering. Kein Wunder, denn die Basis gab diesmal kaum mehr einen Verbesserungsspielraum. Unser Fazit: Wer Gelegenheit dazu hat, Rindfleisch zu kaufen, das ein, zwei Monate gereift wurde, wird den Unterschied zur Standardware sehr deutlich feststellen. Das dritte Monat ist dann schon purer Luxus. Informationen dazu gibt es auch bei der Fleischerei Hofmann in Hollabrunn, Telefon 02952/2163-0.







Grillweltmeister Adi Matzek:

„Haben Sie schon mal probiert, Iglo Fisch zu grillen? Mit meinen Rezepten und Tipps geht das ganz leicht und gelingt garantiert. Auf www.grillfisch.at finden Sie alles, was Sie wissen müssen, und auch ein tolles Gewinnspiel. 1 von 10 Weber Grillgeräten und noch viele weitere Preise warten auf Sie. Ich wünsch' Ihnen gutes Gelingen!"



Das Weltmeister-**Spanferkel**

Es gibt viele sehr gute Methoden, um ein Spanferkel zu grillen – und es gibt noch bessere. Wir haben beim Waldviertler Grillweltmeister Adi Matzek eine solche kennengelernt, die noch dazu kaum Arbeit bereitet.

Text: Michael Schubert

Irgendwann ist das Spanferkel ja Wunschkandidat jedes ambitionierten Grillers. Bei den meisten von uns scheitert es jedoch gleich an mehrerlei: Vor allem am notwendigen Großgerät, aber auch am perfekten Rohstoff und letztlich oft auch am Know-how.
Denn ein gelungenes Spanferkel erkennt der Kenner nämlich schon an seiner knusprigen Schwarte, die beim Anschnitt raschelt wie feiner Blätterteig. Und das ist beileibe nicht die Regel, wie der geübte Ferkelverzehrer weiß. Deswegen zeigen wir Ihnen hier einen sehr einfachen Weg zum ersehnten Ergebnis, den Adi Matzek, der Grillwelt- und Fleischermeister aus Horn, entwickelt hat. Doch vor den meisterlichen Ferkelei-Tipps gilt es einmal Grundsätzliches zu klären.

Weiß oder Rot? Diese simple Glaubensfrage hat früher nur allzu gerne das Servierpersonal gestellt, wenn uns nach Wein zumute war. Hier jedoch ist ein mindestens genau so wichtiger Unterschied gemeint – nämlich jener der Vorbereitungen des Fleisches. Als „weiß" wird vom Fachmann die Würzung auf Basis Kochsalz bezeichnet, als „rot" das mit Pökelsalz behandelte Fleisch. Der optische Unterschied der gegarten Schnittflächen ist etwa so wie jener zwischen Braten und Schinken (Bild oben und unten). Geschmacklich trifft das ebenso zu, wenn auch nicht ganz so ausgeprägt. Ein Vorteil der gepökelten Variante ist die bessere Safthaltigkeit, die





auch Temperatur-Schnitzer verzeiht. Dafür gibt es wieder Meinungen, dass nur ein weißes Spanferkel das Wahre sein kann. Gusto und Ohrfeigen...

Das Gerät. Für die beschriebene Methode braucht man schon einen Holzkohlegrill mit Deckel in der Größen-





Temperaturkontrolle ist alles. Ob jene des Garraums (oben) oder per Stichthermometer zur Ermittlung der Kerntemperatur.



ordnung eines „Ranch Kettle" (Weber) – also mit etwa 90 Zentimetern Durchmesser. Da sich die wenigsten so eine King-Size-Schüssel anschaffen mögen oder können, empfiehlt sich hier ein Leihservice, wie es z.B. auch Adi bietet (siehe Kasten). Dieser beinhaltet dann gleich auch weitere unentbehrliche Utensilien, die bei dieser Spanferkel-Methode notwendig sind. Beispielsweise einen Halbzylinder aus perforiertem Metall, auf den das entbeinte Spanferkel aufgezogen wird, damit es gleichmäßig gart und bräunt. Dazu etwa 10 Kilogramm Holzkohlebriketts und zwei Anzündkamine, die unbedingt zu empfehlen sind, um die Kohle gleichmäßig und effizient vorzuglühen. Und natürlich noch gewohnt Nützliches wie Anzündwürfel, Thermometer, Alufolie, mehrere Tropftassen, Grillzange, Tranchierbesteck etc.

Das Ferkel. Im Idealfall bekommen Sie Ihr Ferkel vom Fleischer fertig ausgenommen und mit entbeintem Rumpf. Denn hier sollte ein Könner mit der gebotenen Vorsicht ans Werk, damit wirklich nur die Rippen und nicht das schmackhafte Fleisch entfernt werden. Auch die Würzung kann der Fachmann gleich nach Wunsch und beizeiten vornehmen, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. Und bitte: Lassen Sie die Schwarte auf keinen Fall schröpfen! Denn der Erfolg dieser Methode basiert darauf, dass die Haut weitgehend unverletzt bleibt und der darunter befindliche Saft und das Fett zum Garprozess beitragen.

Mit knapp 20 Kilogramm ernährt so ein Spanferkel dann schließlich etwa 40 bis 45 Gäste. Da es aber auch kalt hervorragend schmeckt, machte es auch für deutlich kleinere Runden durchaus Sinn. Und wer lieber im kleinen Kreis grillt, sollte an Teilstücke wie eine Keule denken.

Schritt für Schritt. Vorgeglüht wird die Holzkohle in den Anzündkaminen (die dabei auf dem Kohlerost stehen) bis zur „Weißglut", also bis sich an der Oberfläche ein Film aus weißer Asche gebildet hat. Das dauert in etwa 20 bis 25 Minuten. Dann wird die glühende Kohle in die zwei seitlich platzierten Kohlekörbe geschüttet und zwischen den Kohlebecken sinnvollerweise einige





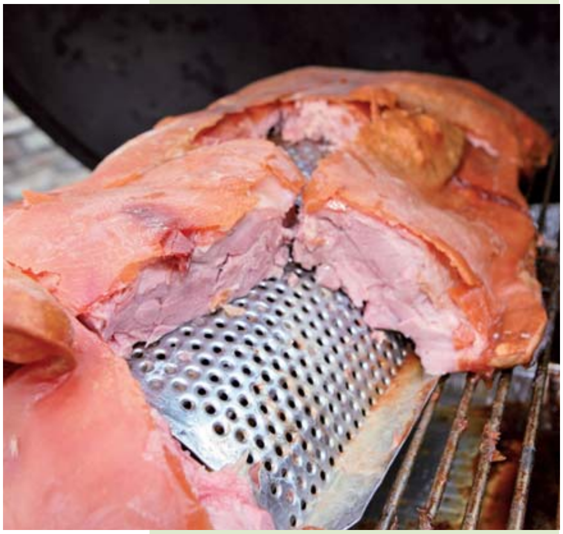




www.ama.at
Qualität • Herkunft • Kontrolle
Dreifach Kontrolliert.
Damit's einfach schmeckt.
Geprüfte Qualität
AMA GÜTESIEGEL
AUSTRIA
Fleisch bringt's
www.fleischbringts.at
Vertrauen ist gut. Doch dreifache Kontrolle ist besser. Deshalb setzen wir ein Zeichen für beste Qualität, geprüfte Herkunft und unabhängige Kontrollen von Frischfleisch. Damit's einfach zart und saftig schmeckt. Ein Zeichen, auf das dreifach Verlass ist: **Das AMA-Gütesiegel.**



Alutassen platziert, um das Innere des Gerätes nicht zu stark zu verschmutzen. Dann erst wird der Grillrost aufgelegt. Weil Sie hier aber einen Rost mit klappbaren Öffnungen haben (müssen), können Sie dies natürlich auch erst dann machen, wenn das Ferkel bereits auf dem Grill drapiert ist.
Das Spanferkel wird auf den Halbzylinder aufgesetzt und der Deckel geschlossen, wobei die Lüftungsschlitze geöffnet bleiben – wie auch die Luftzufuhr übrigens. Etwa nach einer Stunde wird im Anzündkamin vorgeglühte Kohle nachgelegt, dafür reicht der Inhalt eines Kamins.
Nach drei Stunden hat das Spanferkel eine Kerntemperatur von 78 bis 85 Grad (gemessen wird mit dem Stichthermometer in Schulter und Schlögel), ist also fertig und kann tranchiert werden. Unter dem Deckel bleibt es eine weitere Stunde warm.



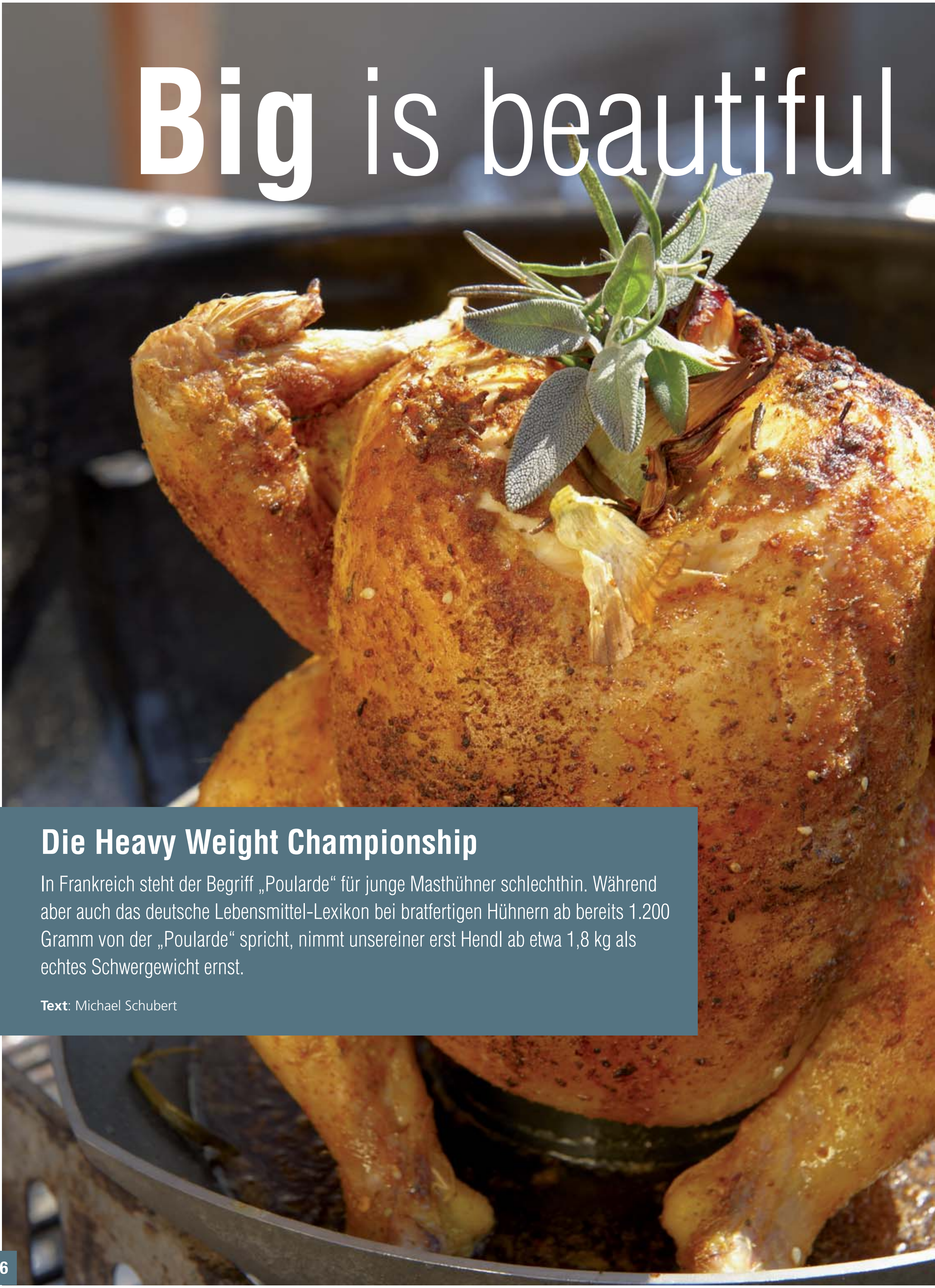


DAS FULLSERVICE-FERKEL

Bei Adi Matzek in Horn erhält man nicht nur das gewünschte Spanferkel in der gewünschten Größe und Würzung, sondern auf Wunsch auch das notwendige Equipment bis hin zu Kohle, Anzündwürfel sowie Tranchierbesteck. Und natürlich samt vollständiger, detailliert bebilderter Anleitung und Gelinggarantie, mit der auch Laien gut klarkommen. Geliefert wird bei Bedarf ebenfalls, wenn der Kofferraum zu knapp sein sollte und selbst die Endreinigung kann man sich sparen, wenn man nicht sparen muss.
Ein mögliches Kostenszenario: Spanferkel für 40 Personen, komplettes Equipment inklusive Kohle und sogar samt Endreinigung ist um € 157,- zu haben. Bei Selbstabholung in Horn, die Lieferung wird nach Distanz verrechnet.

Nähere Infos dazu gibt es unter matzek@grillschule.at, bzw. telefonisch unter 02982/2637.

Big is beautiful



Die Heavy Weight Championship

In Frankreich steht der Begriff „Poularde“ für junge Masthühner schlechthin. Während aber auch das deutsche Lebensmittel-Lexikon bei bratfertigen Hühnern ab bereits 1.200 Gramm von der „Poularde“ spricht, nimmt unsereiner erst Hendl ab etwa 1,8 kg als echtes Schwergewicht ernst.

Text: Michael Schubert

In Österreich ist eine Poularde der Solitär unter den Hendln – schwer, groß, ausgereift im Geschmack – weil einige Wochen älter als das übliche Brathuhn. Dass nicht alle Hendln am Bauernhof so groß werden dürfen, liegt unter anderem an den Mastkosten. Denn je älter und schwerer das Huhn wird, desto größer wird in Relation auch der sogenannte Grundumsatz. Futter wird dann vom Stoffwechsel nämlich nicht primär in die Gewichtszunahme investiert, sondern zunehmend auch in die Systemerhaltung. Außerdem ist so eine ausgewachsene Poularde ja auch eher etwas für eine vierköpfige Familie als für den urbanen Singlehaushalt. Und zu guter Letzt ist sie auch nicht ganz so einfach zuzubereiten wie das gewohnte Hendl.

Schwer begeistert. Kulinarisch liegt der Unterschied der schweren Poularde zu den Leichtgewichten nicht nur im ausgeprägteren Hendlaroma, sondern auch in der stärkeren Fett-Marmorierung des Fleisches, die ebenfalls für ein Mehr an Geschmack verantwortlich ist. Das erfordert bzw. ermöglicht allerdings auch eine andere Temperaturführung am Grill.
Denn während ein Grillhendl der Kiloklasse die flotte Zubereitung bei höherer Temperatur mag, um nicht auszutrocknen, sinkt mit steigendem Gewicht die Hitze, in der die Poularde zubereitet werden sollte.
Damit das Fett gut ausbrät und das Fleisch so zart wird wie kaum anderes.
Hier heißt es also, die ersten 1,5 Stunden eher sanft und langsam zu grillen – also bei maximal 160 Grad und indirekt – bis die Poularde schön Farbe genommen hat und das Fett gut ausgebraten ist. Um dann ganz am Schluss die Hitze auf 200 bis 220 Grad zu erhöhen, damit die Haut schön knusprig wird.

Mittel der Wahl. Ausgezeichnet gelingt das am Drehspieß, aber fast genauso gut auch auf einem „Geflügelhalter“, quasi als „Hen on the can“ – nur ohne Dose. Dieses praktische Zubehör passt sowohl ins Backrohr als auch auf einen ordentlichen Griller mit Deckel. Hier wird allerdings bei einem großen Vogel wie der Poularde der Halter oft lieber auf den Kohlenrost (bzw. einen Ziegelstein auf diesem Rost) gestellt, damit genug Abstand nach oben bleibt. Denn gegrillt wird natürlich indirekt, also nicht über der Glut, sondern daneben und bei geschlossenem Deckel. Die Holzkohle kommt am besten gut vorgeglüht seitlich in zwei Kohlekörbe. Oder besser noch Holzkohlebriketts, denn diese halten die Hitze länger und man erspart sich das Nachlegen. Muss dennoch frisch Kohle nach, dann bitte nur extern entzunden und bis zur Weißglut gebracht. Sonst holt man sich unerwünschte Aromen in den Backraum.
Zwei weitere Vorteile der Methode mit dem Hendlhalter sind die Saftschale – statt in den Griller kommt der Saft dann auf den Reis oder Couscous – und vor allem die Möglichkeit, von innen her mitzuwürzen. Moderne Versionen haben nämlich in der Mitte eine Öffnung, in die man allerlein füllen kann. Bier, Teryaki-Sauce, Portwein – wonach immer einem der Sinn steht, wird durch die Hitze verdampft und aromatisiert so die Bauchhöhle des Huhnes. Von außen erledigt das am besten ein salzlastiger Rub, das macht die Haut so richtig knusprig.

FERTIG UND FERTIG

Auch uns nicht geläufig war bis vor kurzem der Unterschied von „bratfertigen“ und „grillfertigen“ Hühnern im Supermarkt: Während Erstere im Bauchraum auch noch die Innereien beigepackt haben, sind Zweitere ganz ohne Gepäck unterwegs.

AMA GRILLCLUB

EDELHÜHNER



Die Maispoularde – in Frankreich eine hochbezahlte Spezialität – ist das, was man in Österreich bekommt. Nämlich Hühner mit viel zartem Fleisch und einer appetitlich gelben Haut, die von der Fütterung mit dem Kukuruz kommt. Wie übrigens auch das gesundheitlich besonders günstige Fettsäuremuster. Der aromatische Geschmack der Maishendl ist ebenfalls das, was der Österreicher will. Eine Eigenschaft, die übrigens bei den reiferen Poularden noch viel besser zum Tragen kommt als bereits beim Normalo-Hendl.

Der „Kapaun“, also der kastrierte und gemästete Hahn, der noch um einiges schwerer werden kann als die Poularde, spielt heute kaum mehr eine Rolle am heimischen Markt. Denn aus Gründen des Tierschutzes ist dieser riskante und schmerzhafte Eingriff in Österreich gottlob verboten. Und reimportierte Ware (kastriert wird heimisches Federvieh z.B. noch in Slowenien) wird durch die Transportwege und Ausfälle empfindlich teuer. In mehrerlei Hinsicht also verzichtbar, wie wir meinen.

Neue Würstel braucht das Land



Kreative Rezepturen sorgen bei den Grillwürsteln stets für Abwechslung und sind deshalb immer willkommen. Wir haben uns durch die verschiedenen Neuprodukte österreichischer Hersteller durchgekostet und können Ihnen einige davon wärmstens empfehlen.

Text: Willy Zwerger



Noch vor dem Schweinskotelett sind die Würstel in ihren unzähligen Variationen das liebste Grillgut der Österreicher – ob lang und dünn oder klein, ob mit dickerem Kaliber, ob als Minis oder auch zur Schnecke gerollt. Würstel sind nicht nur praktisch, weil am schnellsten durchgegart, sondern schmecken auch immer anders und bieten daher extrem viel Abwechslung. Da ist einfach für jeden das Richtige dabei.
An der Spitze der Beliebtheitsskala – noch vor Berner oder Käsekrainer – liegt die Bratwurst, die auch in der Fertigung am meisten Spielraum für neue Rezepturen und außergewöhnliche Sorten-Kreationen lässt. Entsprechend warten gerade in diesem Bereich die verschiedenen Hersteller wieder mit neuen Produkten und außergewöhnlichen Rezepturen auf, um die Würsteltiger des Landes bei guter Grilllaune zu halten. Übrigens: Bratwürste sind keine Erfindung der neueren Zeit, sie gab es schon zu Homers Zeiten im alten Griechenland sowie im antiken Rom, wo die sog. „Tomacula" von Garköchen mit Bauchläden feilgeboten wurden. Und schon damals kamen die Bratwürste vom Rost!

Kleine Grillrost-Kunde. Rund ein Dutzend aktuelle Neuheiten fanden also bei der Verkostung unseres Grill-Zeit-Redaktionsteams den Weg auf unseren „Weber Q 300". Dieser Gasgriller ist nämlich, weil er (als eines von nur wenigen Modellen) über einen massiven Guss-Grillrost verfügt, bestens zum Grillen von Würsteln aller Art geeignet. Denn durch die glatte Gusseisenfläche werden die Würstel flächendeckend erhitzt und man bekommt unter anderem auch das bei Käsekrainer-Freaks so beliebte „Fußerl" perfekt hin. Prinzipiell aber ist natürlich jeder Griller – egal ob er nun mit Holzkohle, mit Gas oder elektrisch betrieben wird – in der Lage, super Grill-Ergebnisse zu erzielen, wenn er nur heiß genug wird. Wichtig ist einzig und allein: Nicht verbrennen und gut durchbraten!

Artenvielfalt. Aber zurück zu den Würsten: In mehreren Runden wurden die Produktneuheiten verschiedener österreichischer Hersteller querverkostet. Wobei es nicht das Ziel war, nach unseren persönlichen Präferenzen eine Rangliste zu erstellen – denn





PROFITIPP

Würstel nicht einschneiden! Auch nicht, wenn Ihnen das sogenannte „Augsburger Karree“ gut gefällt. Die Würstel verlieren durchs Einschneiden die unbedingt notwendige Feuchtigkeit und somit Geschmack. AMA GRILL CLUB

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Wir wollen Ihnen lediglich die Würstel-Highlights der Saison vorzustellen und basierend auf unseren Eindrücken Empfehlungen abgeben.

So haben wir etwa in einer ersten Runde die Bratwürstel aus dem Hause Radatz mit den „Truthahngrillern“ der Firma Wech parallel verkostet. Und festgestellt, dass erstere genauso schmecken, wie dieser Grillwurst-Klassiker sein soll – g'schmackig, mit feinem Brät und angenehm im Biss – während Wech's „Truthahngriller“ durch eine ausgewogene Schnittlauchnote punkten und alle Liebhaber von Geflügelfleisch begeistern werden. Beide Produkte, dies ist wichtig für Lebensmittelallergiker, sind sowohl laktose- als auch glutenfrei.
Die „Bratwurstgriller“ aus dem Hause Wiesbauer wiederum sind durch ihr etwas dickeres Kaliber sehr vollmundig und durch die schonende Pasteurisierung außerdem 60 Tage haltbar. Ergänzend zu den klassischen Bratwürsten bietet Wiesbauer für diese Saison außerdem aromatische „Käsegriller“, „Pepperonigriller“, „Knoblauchgriller“ und „Ketchupgriller“ an, die sich allesamt durch die innovative Produktionstechnolgie auszeichnen. Denn die geschmacksgebenden Ingredienzien werden nicht vor dem sog. „Cuttern“ hinzugegeben, sondern erst in das fertige Brät implementiert, wodurch es gelungen ist, dass die Einlage einerseits schnittfest ist und andererseits bei der Zubereitung im Vergleich zum Brät nicht zu heiß wird.
Außer Konkurrenz verkosteten wir außerdem noch vier frische Bratwürstel der Weinviertler Fleischerei Hofmann, die einen dieser sehr gelungenen Kandidaten demnächst in enger Zusammenarbeit mit dem blaublütigen Societykenner, Kurierkolumnist und Gault Millau-Herausgeber Karl Hohenlohe als „Grill-Fürstl“ auf den Markt bringen will. Man darf gespannt sein.

SAMMELFIEBER



Da beim BBQ bekanntlich geschmackliche Vielfalt gefragt ist, bietet Heinz eine große Auswahl an verschiedenen Ketchups und Saucen als perfekte Begleiter zu Steaks, Würsteln & Co. So steht etwa das „Heinz Tomato Ketchup“ nicht nur in den klassischen Varianten „mild“ und „hot“, sondern auch in einer „Light“-Version sowie in kontrollierter Bio-Qualität zur Verfügung – allesamt in der praktischen Kopfsteherflasche. Dazu kommen das fein-aromatische „Curry Gewürz Ketchup“ und „Chili Curry Gewürz Ketchup“ in der 400ml-Sqeeze-Flasche sowie erstklassige Feinkostsaucen in unterschiedlichsten Sorten, die neben der geschmacklichen auch für farbliche Abwechslung am Tellerrand sorgen. Anlässlich des 140-jährigen Jubiläums der Marke – ja, so lange ist „Heinz“ schon weltweit erfolgreich – läuft derzeit eine attraktive Sammelpromotion, bei der es exklusive Kappen, Grillschürzen und edle Salz- und Pfefferstreuer im Retrodesign zu ergattern gibt: Einfach drei „Heinz“-Produkte kaufen, die Codes vom Deckel auf www.heinzketchup.at eintragen und sich eines der „Retros“ aussuchen!

Käse & Chili. Wer Käse liebt, der ist hingegen mit den würzig-deftigen „Käsegrillern“ von Berger gut beraten. Oder aber mit den Neuheiten aus dem Hause Trünkel, denn der Wiener Traditionsbetrieb hat für diese Saison gleich drei außergewöhnliche Rezepturen zu bieten: Während bei den „Gorgonzola Grillern“ das Aroma des italienischen Blauschimmelkäses recht stark herauskommt, bleibt bei der Variante „El Greco“ der Geschmack des griechischen Feta eher im Hintergrund und wird durch mediterrane Kräuter gekonnt abgerundet. Verschärft wird das

Angebot noch durch die „Käsegriller Mexican“, denen feurige Jalapeños ihre Würze verleihen.
Scharfe Würstel-Variationen erfreuen sich ja ganz allgemein weiter steigender Beliebtheit, genauso wie mediterrane Würzungen, die man im Urlaub kennen und lieben gelernt hat. Beide Trends verbindet der „Mediterrane Bratwürstel Mix“ von Radatz, durch den wir uns natürlich ebenfalls durchgekostet haben. In einer Packung findet sich hier eine Auswahl an Mini-Bratwürsten, gefüllt mit italienischem Mozzarella, griechischem Feta und Chili aus Spanien. Alle drei Sorten sind etwas dicker im Kaliber, dadurch bleibt viel Platz für die üppigen Füllungen, die am Grill ein sehr intensives, aber dennoch ausgewogenes Aroma entwickeln.

GUT AUSGESTATTET



Wer bis dato keinen oder zumindest keinen hochwertigen Grill besitzt, der hat jetzt die Chance, einen solchen beim großen Radatz-Gewinnspiel zu ergattern. Denn dabei verlost der Wiener Familienbetrieb als Hauptpreis einen funkelnagelneuen Weber-Grill sowie als weitere Preise zehn praktische Kühltaschen, voll gefüllt mit Radatz-Grillspezialitäten, und 100 Grillhandschuhe. Die Teilnahme erfolgt via Web unter www.radatz.at. Nähere Infos zum Gewinnspiel finden Sie auf den – rundum neu designten – Packungen zahlreicher Produkte sowie in den Leporellos, die in allen Radatz-Filialen gratis aufliegen und die außerdem noch wertvolle Infos und Tipps zum Thema Grillen enthalten.

Grillkalb. Neben den Grillwürsten aus Schweine- oder Putenfleisch erfreuen sich zunehmend auch Variationen aus Kalbfleisch steigender Beliebtheit. Und so haben wir natürlich auch diesbezüglich die jüngsten Neuheiten probiert. Miteinander verglichen haben wir im Speziellen die „Feinen Kalbsbratwürstel“ und die „Kalbsbratwürstel mit Mozzarella und Basilikum“, beide aus dem Hause Berger. Während die einen den Klassiker mit zartem Brät und feiner, zurückhaltender Würzung perfekt repräsentieren, verbreitet die mediterrane Variante einen Hauch von Urlaubsstimmung und spricht Erwachsene sicher ebenso an wie Kids jeden Alters.





Beinfleisch im Smoker

Es ist so spektakulär wie lohnend, ein Barbecue mit dem Suppenfleisch-Klassiker „Beinfleisch“ zu versuchen. Zweierlei sollten Sie dafür aber schon zur Verfügung haben: Einen ordentlichen Smoker und einen ganzen Tag vor Ort. Denn dann und wann müssen Sie ja nachlegen.

Text: Michael Schubert



Natürlich wäre es ein Unding, Beinfleisch grillen zu wollen. Aber wir reden hier schließlich vom BBQ, das sich zum Grillen etwa so verhält, wie der stete Tropfen zu einem Platzregen. Es ist weit weniger intensiv, dauert um ein Vielfaches länger, höhlt aber schließlich den Stein, beziehungsweise das Kollagen. Denn diese Garmethode im sogenannten Niedertemperaturbereich hat diesbezüglich, aber auch hinsichtlich des Wohlgeschmackes wenig Konkurrenz. Und unser äußerst erfolgreicher Versuch mit dem Gulasch-Teilstück Wadschinken (nachzulesen in GrillZeit Ausgabe 2/08) hat uns diesbezüglich fast schon übermütig gemacht.

Also wollten wir es wieder einmal wissen. Schließlich bringt das Beinfleisch interessante Voraussetzungen für das Garen im Smoker mit. Es ist intensiv im Aroma, gut mit Fett marmoriert und dazu noch ausgesprochen günstig. Andererseits landet es ansonsten so gut wie immer im Suppentopf, in dem es Stunden verbringt, um weich zu werden. Eine echte Herausforderung also für ambitionierte Röster.

Als Gerät wählten wir einen simplen Smoker – jene Gattung Grillgerät, die Uneingeweihte an eine Dampflokomotive im Miniaturformat erinnert. Sein Vorteil liegt darin, dass die Brennkammer vom Garraum getrennt ist, was eine langsame Garung bei moderaten Temperaturen ermöglicht. Außerdem bringt diese Methode den typischen, roten Barbecuerand unter einer dunklen Fleischoberfläche und das damit verbundene einmalige Barbecue-Aroma. Wofür letztlich allerdings auch die Wahl des Brennstoffes mitverantwortlich ist. Holzkohle ist da eher geschmacks-

Der Ganztagsjob



neutral, Hartholz oft die bessere Wahl. In unserem Fall waren das gut getrocknete Buchenscheite und anfangs sowie gegen Ende sogar Wildkirsche – des feineren Rauchgeschmackes wegen.

Es lebe der kleine Unterschied.

Wie der Feinspitz weiß, unterscheiden sich Rindfleischqualitäten nicht nur durch Kriterien wie Herkunft, Rasse, Fütterung, Reifung etc., sondern ganz entscheidend auch durch Geschlecht und Alter der Tiere. Also legten wir drei Sorten Beinfleisch auf den Rost: Jungstier (die übliche Qualität), Jungrind und Kalbin. Jeweils in Stücken von etwa 1 bis 1,5 Kilogramm, gewürzt lediglich mit Salz und Pfeffer.
Diese ließen wir im gut vorgeheizten Smoker mit geöffneten Ventilen bei etwa 180 bis 200 Grad Farbe nehmen, um sie dann nahezu hermetisch in Alufolie zu packen. Wichtig ist bei diesen langen Garzeiten nämlich auch, dass der Fleischsaft bei der Sache bleibt, um ein Austrocknen des Bratens zu verhindern. Außerdem wird so das Raucharoma verhaltener, als dies ohne der Fall wäre – auch ein Zugeständnis an europäische Geschmacksknospen, denn beim US-BBQ kann es gar nicht rauchig genug zugehen.

Die Brennkammer wurde dann nur mehr mit wenig Holz bestückt, damit sich die Temperatur bei etwa 120 Grad einpendelte. Gegen Ende der Garzeit



Schon optisch unterscheiden sich die Rindfleisch-Kategorien ganz erheblich: das Jungstierfleisch (links oben) vom stark marmorierten Kalbinnenfleisch (rechts daneben) und vom Jungrind (rechts unten).



packten wir die Fleischstücke wieder aus und pinselten sie die letzte halbe Stunde bei erneut forcierter Temperatur dann und wann mit einer einfachen Moppsauce ein:



$^{1}/_{2}$ Liter milder, verdünnter Weinessig
Salz, schwarzer Pfeffer
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
optional: Chiliringe, grüner Pfeffer oder andere Aromaten



Fazit. Zu unserer Überraschung brauchten alle drei Kandidaten nahezu gleich lange, um wirklich butterweich zu geraten. Nämlich in Summe fast sieben Stunden – der relativ niedrigen Temperatur wegen. Und sie waren auch geschmacklich auf der gleichen Höhe – zwar recht unterschiedlich, aber allesamt köstlich. Mit kleinen Unterschieden: Während die einen Testesser eher die zarte Kalbin oder das milde Jungrind bevorzugten, waren die anderen wieder vom kräftigen Aroma des Jungstiers begeistert.

Als Beilage passen perfekt und stilgerecht Süßkartoffel (etwa mit Creme Fraiche und Zimt), aber auch Mashed Potatoes oder geröstete Schwarzbrotscheiben. Und natürlich ein schöner Blattsalat, aber auch geschmortes Gemüse der Saison.

frau am grill



Von Dr. Ulrike Swennen-Schlick

Rauchgefühle

Feuer? Nein, danke, werden einige der Leserinnen sagen. Trotz unserer vorgeschichtlichen, lebenswichtigen Aufgabe als Hüterinnen des Feuers, ist in unseren Breiten „Barbecuen" (und Grillen) doch eindeutig Männersache. Warum eigentlich? Tatsächlich gibt es Untersuchungen*, die belegen, dass Männer sich dabei in die Rolle des Jägers zurückversetzt fühlen. Eine Art männlicher Urinstinkt mache sich da breit. In der Sozialhierarchie stehe der, der Feuer macht, ganz oben – und beweise das auch gleich seiner ganzen Sippschaft. Barbecuen ist ja auch bei uns ein gesellschaftliches Ereignis. Frauen würden dagegen mehrheitlich „weniger Lust empfinden, am Rost zu stehen". Nun, wir wollen uns hier nicht darüber unterhalten, wer für das Barbecue einkaufen geht, vorbereitet, würzt und Saucen abschmeckt, den Tisch deckt und danach wieder abräumt. Wir wollen nur einer einzigen Sache auf den Grund gehen: Kann Frauen Smoken Spaß machen?

Die Antwort ist: Ja! Grundvoraussetzung: ein ordentlicher Barbecue-Smoker. Er ist optimalerweise aus massivem Stahlblech gefertigt, verfügt über eine Garkammer und eine davon getrennte Heizkammer – sehr beherrschbare Technik also, fast wie Omas Ofen. Rein äußerlich wirkt das „schwarze Ding" mächtig und erinnert an eine kleine Dampflok. Was es ja irgendwie auch ist, je nachdem, wie frau das Innenklima im Heizteil hält, etwa durch Zugabe feuchter, aromatischer Kräuter. Keine Angst, das Feuer in der heißen Kammer ist mit feinen Holzspänen flott angefacht, trockene Scheite von Buche oder Obstbäumen einzeln nachlegen, wie früher daheim. Es darf nicht zu warm werden (das Messgerät steckt im Deckel) – einfach durch Luftzufuhr und Nachlegen die Temperatur regeln. Keine Hexerei. Nach vielen Stunden Spaß am Gerät mein weibliches Fazit: Fleisch, köstlich wie noch nie! Dafür würde ich nächstes Mal sogar selber Holz hacken.

Ein Barbecue-Smoker in vernünftiger Dimension und dem – vorhin geschilderten – Innen- und Außenleben, hat natürlich seinen Preis, doch ist er eine Anschaffung für ein ganzes „Gartenleben" und muss, wetterbeständig wie er ist, auch im Winter nicht unters Dach. (Preise ab € 500,– für Einsteiger, etwa € 1.200,– für den Ambitionierten).

* (dpa) Untersuchung Nina Degele, Prof. für Soziologie und Geschlechter-Forschung an der Uni Freiburg


upgrade–your–life.com
weber
Genesis
Premiumgrills für Holzkohle, Gas und Elektro. Seit 1952.
weber

Grillen mit Punktlandung

Den gewünschten Garpunkt eines Fleischstückes exakt zu treffen, ist zugegebenermaßen eine Kunst. Manche Griller behaupten sogar, eine Art Lotto-Sechser. So schlimm ist es aber nun auch wieder nicht – mit etwas Übung und unserer Hilfe ist das für jedermann leicht machbar.



Ziel der Übung ist es meistens, beim Grillen von Fleisch möglichst genau den Abschluss der Koagulation – also der Eiweißgerinnung – zu erreichen. Entscheidend für den Erfolg ist hier die jeweils richtige „Kerntemperatur" im Inneren (Mittelpunkt) des jeweiligen Fleischstückes anzusteuern. Oder besser noch eine Temperatur knapp darunter, denn das Fleisch sollte noch vor dem Erreichen der gewünschten Garstufe vom Grill genommen werden und in der Alufolie (oder gut abgedeckt) nachziehen. Dabei steigt die Kerntemperatur noch um 2°C bis 3°C.

Generell spiegelt die Kerntemperatur den jeweiligen Garpunkt wider. Unterschiedliche Fleischsorten haben jedoch auch unterschiedliche Kerntemperaturen zum Garzeitpunkt. Schweinefleisch ca. 75–77°C, Rind- und Lammfleisch ca. 55–65°C, Huhn ca. 72–77°C etc. Spezielle Zubereitungen können natürlich abweichende Temperaturwerte erfordern (siehe Tabelle). Als wichtigste Faustregel für die Garstufen von Rindersteaks gilt:

„Gemessen" wird die richtige Kerntemperatur bei Steaks einfach durch einen leichten Fingerdruck. Das basiert bei Profis auf Erfahrungswerten, man kann sich aber auch leicht mit der Finger-Tipp-Probe helfen. Sie funktioniert immer und lässt sich ganz einfach anwenden: Tippen Sie mit dem Zeigefinger auf den

Kerntemperatur		
52 bis 55°C:	Rare (saignant)	weich, kühl und rot im Kern.
55 bis 60°C:	Medium rare (à point)	etwas fester, warmer, roter Kern.
60 bis 65°C:	Medium (cuit)	relativ fest, zartrosa.
66 bis 70°C:	Medium well (bien cuit)	fest, kleiner rosa Kern
Über 71°C:	Well done	durchgegart, sehr fest, grau

DIE GARSTUFEN

„Bleu" *, also fast roh, fühlt es sich fast so weich wie Frischfleisch an. Es tritt auch kaum Saft aus.*



„Rare"*, im Kern blutig, ist das Steak schwammig weich. Jetzt austretender Fleischsaft ist blutrot.*



„Medium" *mit rosa Kern ist es, wenn der Rand schon fester ist, das Fleisch in der Mitte sich aber immer noch elastisch anfühlt. Der Saft ist nur mehr leicht blutig.*



„Well Done" *(unserer Meinung nach zu well) ist das Fleisch fest und klarer Saft tritt aus.*

AMA-GRILLCLUB.AT
... der Club im Web







Das „andere" Gemüse-Kochbuch

„Gemüse für alle Fälle" heißt das neue Kochbuch der AMA Marketing – und der Name ist Programm! Denn erstmals zeigt ein Buch, wie man mit Gemüse in den unterschiedlichsten Lebenssituationen punkten kann!

Was kocht man etwa, wenn unerwartet die Schwiegermutter vor der Tür steht? Welches Gemüse beruhigt in einer solchen Situation mit seinen Inhaltsstoffen angespannte Nerven? Und erobert doch gleichzeitig den Gaumen des hohen Besuchs? In „Gemüse für alle Fälle" lässt sich's nachlesen!

Ob man Trost braucht – etwa weil der Exfreund heiratet – oder Kraft, weil eine schwere Prüfung ansteht, das neue Kochbuch der AMA hat in jedem Fall das passende Rezept parat: Köstliche Gerichte, die nicht nur herrlich schmecken, sondern auch die geballte Kraft des Gemüses zur Wirkung bringen.

Viel Unterhaltung um wenig Geld

14 Anlässe mit 70 Rezepten werden in „Gemüse für alle Fälle" ausführlich beschrieben. Eine Investition, die sich mehr als auszahlt – denn das 152 Seiten starke Buch ist um nur € 14,90 im Webshop unter www.ama-marketing.at der AMA Marketing erhältlich. Deshalb gleich bestellen, bevor die erste Auflage vergriffen ist!

Gemüseland Österreich

In punkto Gemüse kann Österreich wahrlich als Schlaraffenland bezeichnet werden. Vom erntefrischen Salat über die sonnengereiften Paradeiser bis hin zum zarten Spargel bieten die heimischen Gärtner und Landwirte jedem Feinschmecker Gemüse-Köstlichkeiten in Hülle und Fülle. Und für diese gibt es genügend Anlässe – wie das neue Kochbuch mit Augenzwinkern beweist.



Jetzt bestellen im Webshop unter www.ama-marketing.at

Hühnerbrust mit Karotten-Erdäpfelgemüse

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

4 Hühnerbrüste à 180 g
800 g Erdäpfel
6 mittelgroße Karotten
2 Lauchstangen geputzt
2 Paradeiser geschält
1 Lorbeerblatt
2 Thymianzweige
80 g Butter, Salz, Pfeffer
1 l Gemüsefond

Zubereitung:

Erdäpfel und Karotten schälen mit den Lauchstangen klein schneiden und in Butter andünsten. Kräuter dazugeben mit dem Gemüsefond aufgießen. Zugedeckt 10 Min. köcheln lassen. Die Haut von den Hühnerbrüsten lösen. Das Fleisch würzen, auf das Gemüse legen und weitere 10 Min. zugedeckt köcheln lassen. Wenn das Fleisch durch ist, die würfeligen Paradeiser dazugeben. Kurz aufkochen lassen.

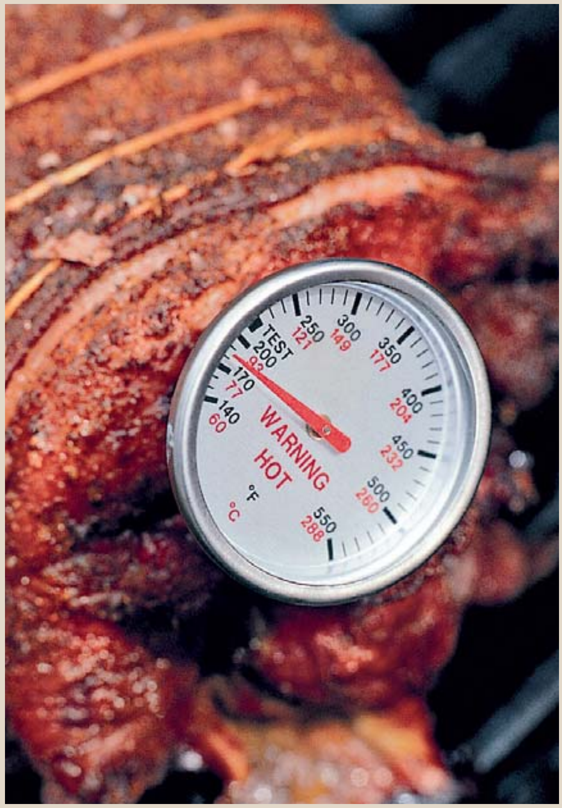
Daumenballen der (anderen) geöffneten Hand, so fühlt sich rohes Fleisch bis zur Garstufe „rare“ an. Berühren sich Daumen und Mittelfinger, dann ergibt das Tippen auf den leicht gespannten Daumenballen „medium“, und berühren sich Daumen und kleiner Finger, dann ergibt der gespannte Daumenballen in etwa die Spannung, die das Fleischstück bei „well done“ wiedergibt.

Wichtige Helfer. Bei größeren Fleischstücken empfiehlt sich aber der Einsatz eines Braten- oder Fleischthermometers, mit dem die Kerntemperatur überwacht und der aktuelle Garpunkt abgeleitet werden kann. Wichtig dabei sind ein wirklich funktionierendes (!) Stich-Thermometer sowie das richtige „Handling“. Denn wenn die Spitze des Temperaturfühlers nicht genau den Kern = Mitte des Fleischstückes trifft, kann das Ergebnis der angezeigten Temperatur um mehr als 50% abweichen.



> „Sparen Sie nicht beim Grillthermometer, denn wenige Grad entscheiden oft die Genussqualität!“
>
> **Johann Stabauer,**
> **gerichtlich beeideter Fleischexperte**

Der Fachhandel bietet mittlerweile eine fast unübersehbare Fülle von Geräten an, vom einfachen „Einmal-Stick“ um € 0,50 über die gängigen Stichthermometer von € 5,– bis € 15,– bis hin zum elektronisch gesteuerten und sprechenden „Funk-Fernthermometer“ mit integrierter Sprachauswahl (6 Sprachen) um € 50,– (und darüber). Für den Grill-Enthusiasten ist es natürlich toll, wenn er bei fröhlicher Runde sitzt und plötzlich mit sonorer Bass-Stimme aus seiner Hosentasche ertönt: „your beef is medium“! Wenn er zuvor mit der ellenlangen Gebrauchsanweisung zurande gekommen ist.



Vergewissern Sie sich, ob das Stich-Thermometer tatsächlich auch die hohen Temperaturen aushält, die beim Grillen auftreten können und weit jenseits denen eines Backrohres liegen. Zu oft ist schon passiert, dass ein Gerät oder Teile davon im Grill geschmolzen sind. Es lohnt sich für ambitionierte Griller sicher auch, das verwendete Stich-Thermometer ab und zu mit einem Referenzthermometer zu vergleichen (zB. Testo 926).

Variable. Immer wieder wird auch die Frage nach den Grillzeiten bestimmter Fleischstücke gestellt, die sich nicht so ohne weiters beantworten lässt, da sie gleich von mehreren Faktoren abhängt, z.B. von der Fleischart und Fleischqualität, vom Zustand der Reife bzw. Frische, vom gewünschten Garpunkt, von den verwendeten Grill-Geräten und verschiedenen Energielieferanten wie Holz, Holzkohle, Holzkohlbrikett, Gas, Elektro usw.

Die End-Temperatur an der Fleischoberfläche sollte beim Grillen ca. 160°C – 180°C betragen. Dadurch bilden sich die gewünschten Röst- und Aromastoffe und der Gewichtsverlust des Fleisches ist minimal. Das benötigt eine Umgebungshitze von 180°C – 220°C beim indirekten Grillen und eine Temperatur über 220°C bei direkter Garmethode. Beim Barbecue hingegen, bzw. beim Warmräuchern, wird meist mit weitaus geringeren Temperaturen gearbeitet.

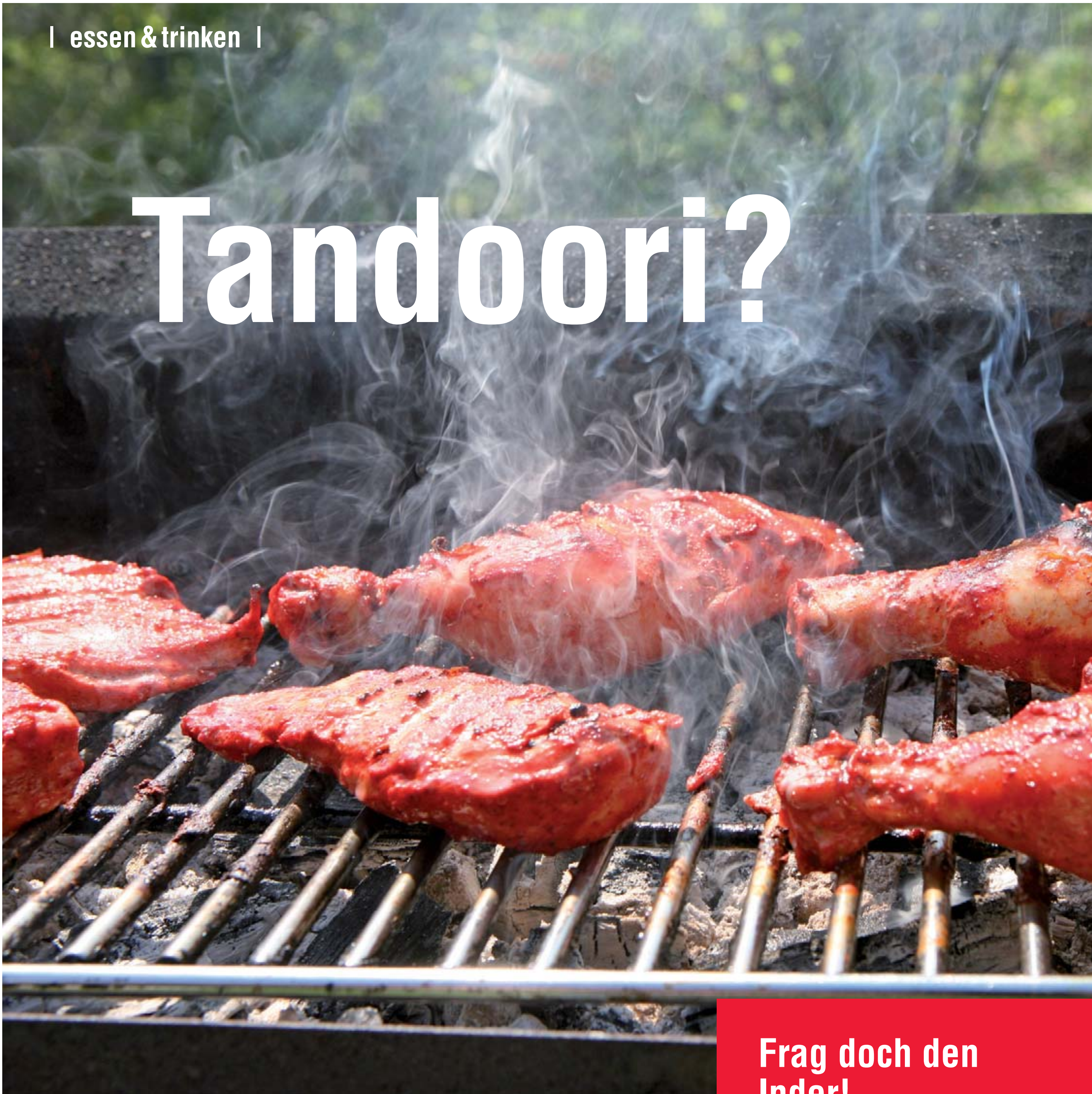
Weitere Informationen erhalten Sie bei den Grill-Profis des AMA-Grill-Clubs sowie den zertifizierten AMA-GrillClub-Trainern unter www.ama-grillclub.at

Johann Stabauer



Was tät' i ohne … KOTÁNYI 1881

Tandoori?



Frag doch den Inder!

Wer Tandoori mag, der kommt um einen Holzkohlegrill nicht herum. Denn dieser kommt den traditionellen Lehmöfen des Panjab bedeutend näher als jedes Backrohr.

Text: Brigitte Rechberger

Als Tandur bezeichnet man in Indien jenen zylindrischen Holzkohleofen aus Lehm, an dessen Innenwände die Naan-Brotfladen geklatscht werden, um dort binnen Sekunden knusprige Blasen zu schlagen. Denn dieses Kochgerät mit 5.000-jähriger Geschichte entwickelt in seinem Inneren – dank Hartholzkohle und manchmal auch Kokosschalen – bis zu 400 Grad Celsius und mehr. Ideale Bedingungen auch, um dort ganz spezielle, delikate Fleischgerichte zu garen. Dieses sind zumeist Stücke vom Geflügel, Lamm oder auch Meeresfrüchte, die vorher mindestens einen Tag in einer speziellen Marinade verbracht haben, die aus Joghurt oder Buttermilch, sowie einer speziellen Gewürzmischung besteht. Und einigen Tropfen Lebensmittelfarbe, denn der Inder liebt sein „Tandoori" leuchtend orange oder rot. Wer es sich allerdings leisten kann, der nimmt stattdessen natürlich echten Safran.





PERFEKT DOSIERT IN DIE GRILLSAISON!



JETZT IN DER DOSIERFREUNDLICHEN KOPFSTEHER-FLASCHE: HEINZ GRILLSAUCEN IN 7 GESCHMACKSRICHTUNGEN



Indisch für Faule. Die obgenannte und meist auch schlicht „Tandoori" genannte Gewürzmischung besteht etwa zu gleichen Anteilen aus Kreuzkümmel, Koriander, rotem Cayennepfeffer, Kurkuma, sowie oft noch Ingwer, Knoblauch, Salz und Zitronensaft. Die trockenen Zutaten werden gemeinsam kurz in der Eisenpfanne geröstet und dann im Mörser zermahlen, um schließlich mit den anderen Zutaten und mit abgetropftem Joghurt (mind. 3,6%) verrührt zu werden. Zum Abtropfen eignet sich beispielsweise ein handelsüblicher Kaffeefilter, das Joghurt sollte eher nicht von der milden Sorte sein.

Wer sich nicht traut, diese Mischung selbst herzustellen, oder schlicht zu bequem dazu ist, findet auf dem Markt sehr gute fertige Mischungen, oder besser noch sogar Pasten im Glas, die indischen Ursprungs und daher tatsächlich authentisch sind. Was man auch wirklich schmeckt. Und das Joghurt kann man fast genauso gut direkt aus dem Becher verarbeiten, wenn man ein stichfestes der höheren Fettstufe kauft. Damit ist diese Methode der Marinierung zugleich eine der spektakulärsten und super-einfach.

Liebstes Objekt des Tandur ist wie gesagt das Huhn, das meist geteilt und ohne Haut verarbeitet wird. Für unsereiner empfehlen sich hier Hühnerbrustfilets oder Scheiben vom Putenfilet, die gleichermaßen gut gelingen und kaum Arbeit verursachen, da sie im ganzen mariniert und gegrillt werden. Ausgezeichnet eignen sich für diese Zubereitungsart aber auch Lamm- und Kalbfleisch, sowie Fisch und Garnelen. Mariniert wird mindestens über Nacht, besser aber volle 24 Stunden. Das fertig marinierte Fleisch wird dann einfach direkt über weißer Glut gegrillt – also bei kräftiger Hitze – und mit Fladenbrot oder Reis und Gurkensalat mit Joghurt serviert.



Die Tandoori - Marinade:

1 TL gemahlenen Koriander,
½ TL roten Cayennepfeffer,
½ TL Kreuzkümmel (Cumin),
½ TL Gelbwurz (Kurkuma),
½ TL schwarzen Pfeffer
im Mörser zerstoßen. Kenner rösten diese Gewürze davor noch etwas in einer Eisenpfanne an, um die Aromen zu erschließen.

Dann 2 feingehackte Knoblauchzehen, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss und etwas Salz dazumischen. Danach evt. ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe und/oder 1 TL Safranfäden zugeben. Einen Becher Joghurt durch einen Papierfilter gut abtropfen lassen, 2 EL frischen geraspelten Ingwer und die anderen Gewürze zugeben.

Mit dem Fleisch gut durchmischen, sodass die Marinade von allen Seiten an das Grillgut kommt (am besten geht das in einem Sack aus Lebensmittelfolie). So 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

DIE RICHTIGE GRILLZANGE



Wichtigstes Werkzeug am Rost ist ganz ohne Zweifel die Grillzange. Sie muss zweckmäßig sein – also im Idealfall langstielig, thermisch entkoppelt und griffsicher. Und sie muss zu ihrem Benutzer und dessen Maßen passen, wie ein guter Handschuh. Dazu hat der Freak natürlich auch noch ein paar spezielle Werkzeuge für besondere Gelegenheiten.

Empfehlenswerte Gerätschaften sind (von links nach rechts) etwa die klassische Grillzange von Weber – sie packt kräftig zu und ist mit einem simplen Mechanismus arretierbar. Einfach, universell und unverzichtbar ist das nächste Exemplar, das von unterschiedlichen Herstellern so oder ähnlich angeboten wird. Achten sie dabei auf die Stärke des Materials, das sich nicht allzu leicht verbiegen lassen sollte.

Für Grillroste und -Platten mit empfindlicher Oberfläche (z.B. beschichtete) empfiehlt sich die praktische Kombination von Grillzange und Bratenwender von Silit, deren Backen aus hitzebeständigem Kunststoff hergestellt sind. Und für Erdäpfel, Maiskolben und anderes schwer zu fassendes oder sensibles Grillgut erweist sich eine Konditorzange mit gebogenen Backen als ausgesprochen brauchbar.

Das Mehrschwein



Upgrading

Die Österreicher haben Schwein. Meistens jedenfalls. Denn weit über 60% des Frischfleischkonsums gehen auf die Rechnung des Borstenviehs. Weil herzhaft im Geschmack, recht einfach zuzubereiten – und besonders preisgünstig. Doch das Bessere ist der Feind des Guten. Und es zahlt sich wirklich aus, beim Grillen an ein Upgrading zu denken.

Text: Michael Schubert

Das beginnt schon bei der unzweifelhaften Herkunft und unabhängig kontrollierten Qualität, wie sie das AMA-Gütesiegel garantiert, das derzeit schon etwa ein Drittel der heimischen Produktion tragen darf. Damit sind riskante Einbürgerungen billiger Importe ebenso ausgeschlossen wie Wachstumsförderer, präventive Antibiotika und Genmais im Futter.
Die Erfüllung dieser Kriterien ist natürlich auch eine unverzichtbare Voraussetzung für weiterführende Premiumprogramme, die sich der besonderen kulinarischen, aber auch ethischen Qualität verschrieben haben.
Zu nennen ist hier etwa das Strohschwein, das durch eine spezielle Getreidefütterung tatsächlich eine besonders gute Fleisch- und Fettqualität erreicht. Vielleicht auch weil es im Stall auf Stroh liegen darf. Oder die Premium-Marken Schneeberg Landschwein, Gustino etc., die allesamt für sehr ambitionierte Qualitätsprogramme stehen.





THE PIG EASY

Schweinefleisch ist heute billiger denn je. Gegenüber 1970 und gemessen an der Kaufkraft gleich um zwei Drittel. So gesehen ist selbst ein Bio-Kotelett heute ein echtes Schnäppchen. Für nicht einmal € 3,–

Feine Schweine. Eine Klasse für sich ist natürlich das Bioschwein – auch preislich, denn es kostet rund doppelt so viel wie Standardware. Mit gutem Grund allerdings, weil anders als bei der Weidehaltung beim Rind ist die Schweinemast mit Biofutter eine recht teure Angelegenheit. Statt Gras und Heu sorgt hier hauptsächlich Biogetreide für die Gewichtszunahme, die in der Regel zudem auch noch langsamer erfolgt. Bioschweine haben nämlich zwingend Auslauf im Freien, bei dem sie sich wieder etwas vom mühsam erworbenen Speck abstrampeln. Und sie pflegen untereinander intensivere Sozialkontakte, die wiederum vom Fressen ablenken usw.



Resultat dieses glücklichen Daseins ist nicht nur eine robuste Gesundheit, sondern auch kulinarische Topqualität. Dem Grillsteak vom Bioschwein merkt man es nämlich tatsächlich auch am Teller an, was es kann. Sofern man seiner habhaft wird, denn es ist oft gar nicht so leicht, ein solches aufzutreiben, wenn man nicht gerade einen großen Verbrauchermarkt (wie Interspar oder Merkur) oder einen Bioladen in der Nachbarschaft hat. Denn das Angebot an Bioschwein wächst zwar jährlich zweistellig mit der Nachfrage, ist aber immer noch vergleichweise klein.

Free Food. Ganz besonders rar, aber auch ganz besonders speziell, ist das Fleisch vom Waldviertler Freilandschwein – quasi dem Über-Bioschwein. Denn wie das legendäre „Pata Negra“ Spaniens lebt und frisst es hauptsächlich im Freien, wühlt sich zusätzlich zur Getreidekost Wurzeln, Schnecken und Pilze aus dem Boden, die es mit Eicheln und Bucheckern garniert. Platz hat es in Hülle und Fülle, Schatten im Wald, Sonne auf der Weide. Und all dies findet sich auch im würzigen, gut marmorierten Fleisch und dem festen, weißen Speck, der es auszeichnet. Rund 20% der Bio-Schweine bei Merkur sind inzwischen von dieser Gattung. Auch in der Top-Gastronomie ist das Freiland-Schwein immer öfter zu finden.



Grillen wie

Jagdsaison ist eigentlich fast immer. Zumindest für uns Convenience-Nimrode, die wir vorzugsweise im Verbrauchermarkt auf die Pirsch gehen. Denn dort gibt es inzwischen schon ab Ende Mai ein Angebot an frischen Wild-Steaks, das sich auch ganz vorzüglich für den Grill eignet.

Text: Nicole Hoffmann

Wenn die Gastronomie alljährlich im Herbst ihre Wildwochen zelebriert, hat das vorwiegend traditionelle Gründe – aber nicht wirklich kulinarische. Weil nicht nur der sprichwörtliche „Maibock“ ist jetzt aktuell, sondern auch Hirsch und Wildschwein werden per Ende Mai wieder bejagt. Das Fleisch ist jetzt sogar ganz besonders delikat, wie Kenner meinen. Und noch dazu ist dieses exklusive Vergnügen inzwischen ein durchaus leistbares. Für etwa € 3,– pro Steak bekommt man aktuell ausgesuchte, fertig zugeputzte und auf Wunsch auch fix und fertig marinierte Ware im gut sortierten Lebensmittelhandel.

Vorbei ist übrigens die Zeit, als Wildfleisch – des strengen Hautgouts wegen – tagelang eingebeizt wurde, um dann langsam weich- und totgekocht zu werden. Das frische Fleisch von jungen Tieren, das als Steaks angeboten wird, ist nämlich so zart und delikat, dass es aus der Packung direkt auf den Grill wandern kann. Wobei es nicht schadet, sich hier für fertig marinierte Steaks zu entscheiden, denn natürlich tut eine würzige und vor allem ölige Marinade dem Wildfleisch sehr gut. Denn ganz allgemein ist es deutlich magerer als das seiner domestizierten Verwandten. Und die Anteile an mehrfach gesättigten Fettsäuren sind in dem wenigen verbleibenden Speck ausgesprochen hoch. Das macht es übrigens auch so besonders verträglich und wertvoll.

Am Grill jedoch erfordert es dadurch eine entsprechende Vorbehandlung im Ölbad, um nicht auszutrocknen und eine so sachte wie knappe Garung. Ganz wie ein schönes Filetsteak, das ebenfalls keine brüllende Hitze und lange Aufenthalte am Rost mag. Sogar bei fertig marinierten Steaks empfiehlt es sich, sie vorsichtshalber erst abzutupfen, damit die Marinade nicht zu stark den Geschmack dominiert und dann knapp vor dem Grillen noch einmal mit Öl einzureiben, zu salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer nachzuwürzen.

KEIN JÄGERLATEIN

Gute Wildsteaks sollten nicht zu dünn geschnitten sein, damit sie nicht zu schnell durchgaren und austrocknen können. Ganz Vorsichtige bridieren die Steaks mit einer Scheibe grünen (frischen) Specks, der das Steak saftig hält.

AMA GRILL CLUB

Obelix

Schwarz-und Hochwild. Neben dem sensiblen und eher hochpreisigen Rehfilet sind vor allem Steaks vom Wildschweinrücken und vom Rotwild hochinteressante Kandidaten für den Grill. Natürlich ähnelt so ein Karreesteak vom Wildschwein jenem vom Hausschwein in Fasson und Textur. Nur ist es eben deutlich dünkler und hat einen besonders würzigen Geschmack. Das wusste bekanntlich schon Obelix, der sein Abendessen unterwegs aus dem Wald mitnahm. In Wirklichkeit aber sollte Wildschweinfleisch mindestens acht bis zehn Tage reifen, bevor es auf den Grill kommt, denn das lockert die feinen Fasern und macht sie mürbe. Auch deshalb sind die fertig marinierten Steaks in der SB-Packung empfehlenswert, denn im Vakuum dieser Packung reift das Fleisch auch noch im Kühlregal bzw. im Kühlschrank nach.





Das gilt selbstredend auch für Steaks vom Hirsch, die ebenfalls in den Kühlvitrinen gut sortierter Verbrauchermärkte zu finden sind. Hier ist optisch der Vergleich mit Rindfleisch durchaus angebracht, nur ist das Fleisch vom Rotwild deutlich feiner in der Faser und von einem sehr speziellen, angenehmen Aroma. Das im übrigen keine Kroketten oder Knödel und Rahmsaucen als Beilagen braucht. Natürlich passen Preisel- oder Moosbeeren und eingelegte Früchte hier immer grandios, aber auch weniger übliche Begleiter, wie Balsamico, dunkle Schokolade, Feigensenf, Chili etc. Und zu Wild vom Grill passt frisches Blatt- und Kohlgemüse genauso wie bunte Sommersalate und Erdäpfel.



Say Cheese!

Die Möglichkeiten dafür sind inzwischen mannigfaltig. Neben dem zypriotischen Klassiker „Halloumi“, der immer mehr Freunde findet, haben wir heute die Wahl zwischen einigen Grill-geeigneten Frisch-, Weich- oder Schnittkäse aus Schaf-, Kuh- oder Ziegenmilch oder auch fixfertig gewürzten Convenience-Produkten. Um ein appetitliches Endergebnis zu bekommen, ist es allerdings wichtig, zu wissen, wie sich der jeweilige Käse bei Hitzeeinfluss verhält, denn nicht immer ist dies auf der Packung ersichtlich – die GrillZeit-Redaktion hat sich deshalb selbstlos einem umfangreichen Grillkäse-Test unterzogen und die wichtigsten Tipps für Sie zusammengefasst.

Rost-Kost. Das Wichtigste vorab: Produkte, die nicht speziell für den Rost konzipiert wurden, vertragen den direkten Kontakt damit zumeist nicht, sondern verflüchtigen sich bei höheren Temperaturen durch ihn hindurch.



Käse vom Grill

Klar ist Käse ein toller Abschluss des Grillmenüs. Aber noch viel spannender ist es für wahre Freunde des Freiluft-Lifestyles, ihn auch einmal auf dem Rost zuzubereiten.

Text: Brigitte Rechberger

Somit ist der Griller verschmutzt und das kulinarische Vergnügen noch dazu dahin. Auf Nummer Sicher geht man mit speziellen Grillprodukten, die heuer in besonders großer Auswahl in den Kühlregalen des Handels zu finden sind. Darunter z.B. der „Gusteria Grill- & Bratkäse“, der in 250g- sowie 1kg-Packungen angeboten wird. Die



darin enthaltenen Scheiben können tatsächlich direkt auf den heißen Rost gelegt werden, bleiben dort „stabil“ und erhalten nach wenigen Minuten eine hübsche Grillmarkierung. Geschmacklich erinnert der „Grill- & Bratkäse“ etwas an Mozzarella oder auch Ricotta, weshalb er – nach dem Grillen in kleine Stücke geschnitten – auch super zu frischem Salat passt. Optisch und geschmacklich bei der gesamten GrillZeit-Redaktion super angekommen ist auch das brandneue „Steak de Fromage“ von „Président“. Es überzeugte uns nicht nur mit einer schönen Grillmarkierung und angenehm mild-würzigem Geschmack, sondern auch mit seiner Konsistenz: Am Grill wird dieses Käsestück nämlich außen leicht knusprig, aber innen cremig weich.

Schutzbedürftig. Einige Käsesorten haben sich bei unserem Test hingegen als ganz offensichtlich nicht rosttauglich erwiesen, was jedoch keineswegs ein Nachteil ist, sondern lediglich die Verwendung einer Alutasse nahelegt, in der der Käse dann nach Lust und Laune seine Form verlieren darf. Nur ganz wenig zerrinnt beispielsweise der „Schärdinger Bratkäse“ in der Aluschale,



der gleichzeitig eine appetitlich braune Farbe bekommt. Olfaktorisch erinnert er etwas an Pecorino und hat interessanterweise – obwohl er nur aus Kuhmilch gemacht wird – ein leichtes, delikates Schafmilcharoma. Heißer Tipp: Dieser „Bratkäse" passt sehr gut zu frisch am Grill gerösteter Bruschetta oder auch Schwarzbrotscheiben. Ebenfalls nur in einer Alutasse – oder auch direkt auf einem Stück Brot – sollte der „Provolone Dolce" gegrillt werden, der von „Caseificio Albiero" auch mit unterschiedlichen Würzungen angeboten wird. Von der Abbildung von runden Scheiben mit Grillmarkierung auf der Packung sollte man sich allerdings nicht in die Irre führen lassen, denn tatsächlich zerrinnt der Käse bei Hitzeeinwirkung ziemlich rasch.

Alles klar. Völlig unmissverständlich sind hingegen Produkte, die bereits direkt in einer Aluschale angeboten werden. In dieser Form findet man heuer beispielsweise „Morbier" im Handel, einen halbfesten Schnittkäse aus der französischen Region Franche-Comté, der bei unseren Testern hervorragend angekommen ist. In der Schale wird der Käse so weich, dass er schon beinah an Fondue erinnert und demzufolge auch am besten mit etwas Brot „aufgetunkt" wird. Noch beeindruckender kann man das Fondue-Konzept am Grill mit Camembert umsetzen, denn dieser wird ja häufig in kleinen Holzschälchen angeboten, die man – nach einem kurzen Wasserbad, damit das Holz nicht zu brennen beginnt – einfach mit einem Stück Backpapier auslegt. Danach darf der Käse wieder in das Schälchen und darin auf den Grill, wo er nach ein paar Minuten innerlich schmilzt, aber außen seine schöne Schimmelkruste behält. Keine Angst, die Holzverpackung überlebt diese Zeit – wenn sie wie empfohlen zuvor gewässert wurde – praktisch unbeschadet. Lediglich das Backpapier wird etwas braun – aber das verleiht dem Käsemahl eigentlich erst den gewünschten rustikalen Schliff. Und wer sich traut, kann den Weichkäse auch in seinem eigenen – geöffneten – Papier grillen, so wie wir das getan haben.



DINKEL-BRATKÄSELAIBCHEN

Der neue „Schärdinger Bratkäse" eignet sich nicht nur zum „solo" grillen in einer Alutasse, sondern kann z.B. in geriebener Form auch zum Gratinieren verwendet werden. Sehr interessant ist aber auch dieses Rezept:

Zutaten (4 Personen):
2 – 3 Jungzwiebel
1 EL Butter
200g Schärdinger Bratkäse gerieben
200g Dinkelflocken
4 Eier
Salz, Pfeffer, Knoblauch
Butterschmalz oder Öl zum Braten

Zubereitung: *Jungzwiebel in Ringe schneiden (auch den grünen Teil verwenden) und in Butter anschwitzen. Den Bratkäse grob raspeln und mit Dinkelflocken, Eiern und Gewürzen vermischen. Nachdem die Masse 15 Minuten gerastet hat, kann man kleine Laibchen formen und sie beidseitig knusprig braten.*



BLATTSALAT MIT GRILLKÄSE- UND PUTENSTREIFEN

Zutaten (4 Personen):
4 Scheiben Gusteria Grill- & Bratkäse
4 kleine Putenfiletstücke – grillfertig mariniert
Blattsalat nach Belieben
1 kleine Packung Cocktailtomaten
1 roter und 1 gelber Paprika
Marinade aus Essig, Öl, Wasser, Salz und Kräutern



Zubereitung: *Gemüse waschen, Blattsalat in kleine Stücke reißen, Cocktailtomaten halbieren, Paprika in dünne Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit der Marinade gut vermischen. Auf 4 Teller verteilen. Gusteria Grill- & Bratkäse und die Putenfiletstücke beidseitig goldbraun braten und in Streifen schneiden. Die Grillkäse- und Putenstreifen auf dem Salat abwechselnd verteilen. Eventuell mit gehackten Kürbiskernen betreuen und mit Kräuterbaguette servieren.*

BUTTER-UPGRADING

Mit Kräuterbutter kann man vielen Grillgerichten ein optisches und geschmackliches i-Tüpfelchen verleihen. Rechtzeitig zum Start der Grillsaison wurden die „Schärdinger Sommer Kräuterbutter" bzw. auch ihr Pendant mit Knoblauch in der Rezeptur überarbeitet und sind heuer mit noch mehr Kräutern bzw. Knoblauch ausgestattet in den Kühlregalen des Handels zu finden, natürlich in der typischen 100g-Rolle.









Wie Phönix

Die mit Sicherheit urigste und gleichzeitig wahrscheinlich schmackhafteste Art Paprika, Auberginen und Erdäpfel zu grillen, ist jene direkt in der Aschenglut.

Text: Willy Zwerger

Um nun eine dafür geeignete Glut zu erzeugen, brauchen Sie im Prinzip nur einen schüsselartigen, logischerweise hitzebeständigen Behälter – am besten eine Feuerschale – und etwas Grillkohle, wobei erwiesenermaßen heruntergebrannte Holzglut die absolute Krönung darstellt. Optimal wäre auch, wenn die Schale an der Unterseite Luftlöcher zwecks des ordentlichen Durchzugs aufweisen würde.

Je „letscherter“, desto besser.

Die Aktion „Peperonata aus der Asche“ sollte jedenfalls mit dem Einkauf frischer, bunter Paprika beginnen, wichtig dabei ist, dass die einzelnen Stücke prall und saftig sind. Wer sich für Spitzpaprika entscheidet, sollte in jedem Fall beachten, dass diese weitaus dünnwandiger sind als die normalen Paprika und daher auch wesentlich früher gar. Sobald also die Glut weiß gefärbt ist, kann man die Paprika direkt – in diesem Fall also ohne Folie – hineinlegen. Bereits nach circa einer Minute sind die ersten dunklen bis schwarzen Flecken zu sehen, worauf man sie am besten mit einer Grillzange einfach ein Stück weiterdreht. Und zwar so lange und von allen Seiten, bis die Paprika-Oberfläche beinahe durchgehend dunkel respektive schwarz geworden ist. Fertig sind die Paprika im übrigen auch dann, wenn sie nicht nur farblich unansehnlich geworden sind, sondern auch von der Konsistenz her so richtig „letschert“, wie man bei uns daheim sagt. Jetzt liegen die Paprika für zehn Minuten in einer Schüssel, die mit Lebensmittelfolie luftdicht abgeschlossen ist. Das erleichtert später das Abziehen der Haut.



Bewahren Sie den Paprikasaft!

Nun gilt es die Paprika von der verbrannten Hautschicht zu befreien, was am besten mit einem spitzen Gemüsemesser geht. Dann wird die Paprika in schöne, größere Spalten geschnitten, der Saft im Inneren der Schote sorgfältig aufgefangen und über das ange-

aus der Asche

richtete Gemüse geträufelt. Schneiden Sie noch jungen Knoblauch in dünne Scheibchen und streuen diese einfach drüber. Haben Sie nur ältere Zehen zur Hand, so schwitzen Sie diese vor dem Draufstreuen in etwas Olivenöl an, so verliert der Knoblauch an Schärfe. Dann kommt noch kleingehacktes Basilikum drüber, ein guter Schuss Olivenöl, Salz und drei, vier ganze Basilikumblätter als Deko. Fertig ist die wahrscheinlich beste, sicher aber urigste Peperonata dieser Welt.



Melanzani einmal anders

Was bei Paprika mit dieser Röstmethode funktioniert, ist auch bei Auberginen, alias Melanzani angesagt. Hiezu wählen Sie wieder prächtige, pralle Früchte und legen auch diese mitten in die Glut. Wenn sich das wunderschöne Dunkelviolett in Richtung Braun färbt, so oft wenden, bis die gesamte Frucht weich, faltig und braunschwarz geworden ist. Aus dem Feuer nehmen, halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Am besten machen Sie eine schmackhafte Melanzanicreme draus – also ab in den Mixbecher, Knoblauch reinpressen, nicht zu knapp Olivenöl dazu, frisch gemahlenen Pfeffer, etwas Salz und einen Spritzer Zitronen- respektive Limettensaft. Mutige geben noch eine Prise Zimt hinzu und/oder einige ohne Fett vorher angeröstete Pinienkerne (können auch Walnüsse oder Erdnüsse sein). Mit dem Stabmixer gut verrühren, fertig. Ist die Melanzanicreme zu scharf, geben Sie ruhig etwas Sesamöl dazu. Und auch Kernöl passt hier ganz hervorragend! Mit Fladenbrot genießen.





Heurige in der Glut

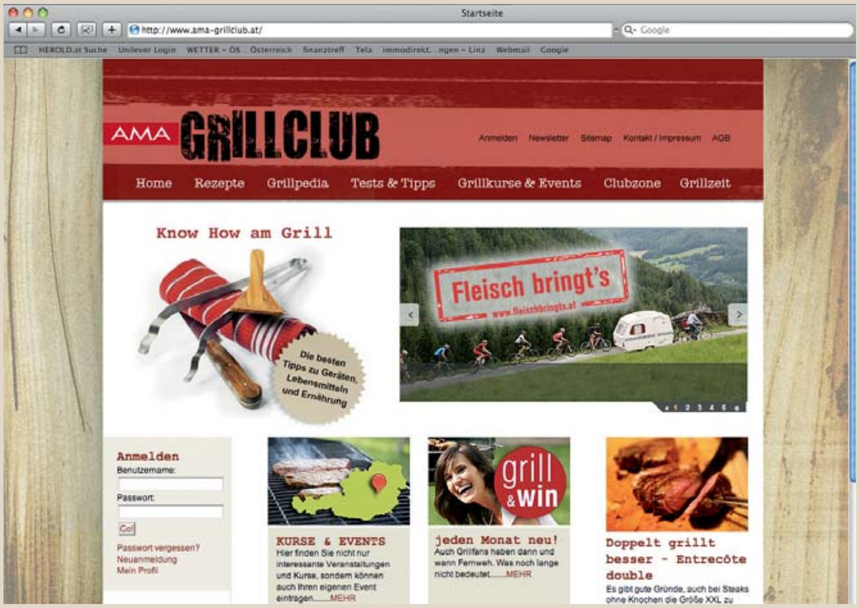
Beim Garen von Erdäpfeln in der Asche ist es wichtig, dass es sich um feste, größere Heurige handelt, da diese am saftigsten sind und daher nicht wirklich verbrennen oder schrumpfen, sondern um ein cremig-weiches Inneres eine rund drei Millimeter dicke, wunderschön knusprige Lederhaut bilden. Diese steckt voller Röstaromastoffe und kann (soll) unbedingt samt der Restasche darauf mitgegessen werden. Ein Stück guter, kalter Butter dazu, etwas Salz und fertig ist eine kaum zu überbietende Delikatesse mit ungemein hohem kulinarischem Wert. Probieren Sie diese urige Grillmethode, die Sie vielleicht noch aus der Kindheit kennen, wieder einmal aus und Sie werden begeistert sein.

Der AMA-GrillClub im Web

Alles neu macht der Mai… Gerade einmal drei Jahre ist es jetzt her, dass der AMA-GrillClub gegründet wurde, und fast gleichzeitig mit ihm auch die GrillZeit, deren zehnte Ausgabe Sie in den Händen halten. Und obwohl dies noch ganz schön frisch klingt, zählen drei Jahre im Web wohl etwa so viel wie zehn Jahre am Zeitschriftenmarkt. Also wurde es Zeit, dass nach der GrillZeit, die wir im vergangenen Herbst bereits einem Relaunch unterzogen haben, auch der Webauftritt des GrillClubs noch zeitgemäßer gestaltet wurde. Und noch um einiges funktioneller.

Außerdem haben wir in dieser Zeitspanne nicht nur eine Menge über das Grillen erzählt, sondern auch selbst mit jedem Mal wieder eine Menge darüber gelernt. Ein Kenntniserwerb, den wir nicht nur mit den Lesern der GrillZeit teilen wollen, sondern auch mit den Gästen der Website des AMA-GrillClubs. Daher sind Ähnlichkeiten in Auftritt und Inhalt bei Magazin und GrillClub-Website nicht zufällig, sondern sehr gewollt.

Aber natürlich ist die brandneu gestaltete Internetplattform www.ama-grillclub.at nicht nur der richtige Ort, um virtuell durch das gesamte GrillZeit-Archiv zu blättern, sondern bietet ab Mai mit seiner Gestaltung und der ebenso brandneuen Struktur eine Vielzahl von Informations-und Kommunikationsmöglichkeiten – sowie jedes Monat die Chance auf einen Gewinn.



Schon auf der Homepage können Sie direkt in aktuelle News, Tipps, Veranstaltungen und andere Inhalte einsteigen. Unübersehbar ist auch der neue TV-Screen auf der Startseite, auf dem Sie sich interessante Kurzvideos und Spots zum Thema Grillen ansehen können.



Der Rezeptteil der Club-Website wurde jetzt noch übersichtlicher strukturiert und die besten Rezepte mit hochwertigen Aufnahmen ausgestattet. Dazu gibt es Expertentipps und eine Suchmaschine.



Die „Grillpedia" bietet neben einer allgemeinen Übersicht auch alle wichtigen Detailinformationen rund um das Thema Grillen in den Rubriken „Grillpraxis", „Warenkunde" und „Ernährung" sowie einige weitere Specials zum Leben im Grünen.

Unter „Test & Tipps" finden Sie nicht nur aktuelle Buchtipps und die gesammelten Ergebnisse all unserer Verkostungen, sondern auch interessante Vergleichstests auf dem Gerätesektor sowie Erfahrungsberichte und Kommentare.





Der Shop-Bereich in der „Clubzone" ist wie diese selbst nur den Mitgliedern des AMA-GrillClubs vorbehalten. Hier werden exklusive und/oder besonders günstige Produkte angeboten, aber auch Clubartikel, wie Schürzen, T-Shirts etc.

Die „Clubzone": Unter anderem geben Ihnen hier Experten die Antworten auf Ihre Fragen, im Forum können Sie mit anderen Clubmitgliedern kommunizieren. Und nicht zuletzt finden Sie hier unser monatliches Gewinnspiel „Grill & Win" bei dem Sie Ihre nächste Grillparty gewinnen können.





grill & win

jeden Monat eine Gr

Zu gewinnen ist Monat für Monat ein Einkauf für Ihr nächstes Grillfest bis zu € 300,–, sowie vier weitere Preise zu je € 50,–. Als online registriertes Mitglied des AMA-GrillClubs nehmen Sie ganz automatisch an dieser Verlosung teil.



illparty!



Und sollten Sie zufällig noch gar kein Mitglied sein, ist das auch kein Problem. Ohne jegliche Kosten oder Verpflichtungen können Sie sich unter **www.ama-grillclub.at** registrieren. Dann nehmen Sie nicht nur an der monatlichen Verlosung teil, sondern erhalten auch jede Ausgabe der „GrillZeit“ gratis frei Haus.

Und so funktionierts:

Wir ziehen jeweils am Monatsbeginn fünf von rund 20.000 Mitgliedern des AMA-GrillClubs. Die Namen dieser Gewinner werden auf der Website www.ama-grillclub.at veröffentlicht, zuvor werden alle Mitglieder per Newsletter über den Zeitpunkt dieser Veröffentlichung verständigt.

Jener der fünf Gewinner, der sich am schnellsten bei uns per E-Mail meldet, hat den monatlichen Hauptpreis gewonnen: Einen Einkaufsrahmen von € 300,–. Die anderen vier erhalten jeweils ein Guthaben von € 50,–.

Die Gewinner werden anschließend verständigt und können ihren Gewinn dann innerhalb von 30 Tagen einlösen. Und zwar ganz einfach, indem Sie einkaufen gehen und uns die Rechnung schicken. .

Eingekauft werden dürfen um dieses Geld folgende Produkte:

- Fleisch, Wurstwaren und Geflügel aus Österreich (mind. 50%)
- Obst und Gemüse aus Österreich
- Saucen und Ketchups von Heinz und HP
- Gewürze von Kotanyi
- Limonaden von Almdudler

Und noch eines: Die Hauptgewinner werden gebeten, ihren Rechnungen auch Fotos von der Grillparty beilegen – die besten Aufnahmen werden in der GrillZeit veröffentlicht.



Scharfe Sachen

ITC – was sich so anhört wie ein Fußballclub, ist eigentlich die Abkürzung für „Isothiocyanate" – jene sekundären Pflanzenstoffe, die Senf und Kren so wertvoll machen. Sie stehen unter anderem im dringenden Verdacht, uns vor Krebs zu schützen.

Senfölglukoside als Vorläufer des ITC sind charakteristische Inhaltsstoffe von Kreuzblütengewächsen, wie sämtlichen Kohlarten, Kresse, Rucola und vor allem Senf und Kren. Die Wirkung dieser Glukoside ist noch nicht völlig erforscht, aber jedenfalls weiß man heute, dass diese Stoffe als natürlicher Schädlingsschutz der Pflanzen dienen. Und erst durch die mechanische Behandlung des Mahlens, Reibens oder auch Kauens werden die genannten ITC gebildet, die uns in vielerlei Hinsicht so zuträglich sind.



„Senf, Kren und Chili sind natürliche Leibwächter gegen Nitrosamine!"

Mag. Christian Putscher
Ernährungswissenschafter
und Autor

Zu deren markantesten Wirkungen zählt ihr antibiotischer Effekt – selbst in hohen Verdünnungen wirken sie antimikrobiell. Des weiteren sind sie stark verdauungsfördernd und senken die Thrombozytenzahl signifikant. Insgesamt 80 Studien zeigen einen unübersehbaren Zusammenhang zwischen regelmäßigem ITC-Konsum und verringertem Krebsrisiko.

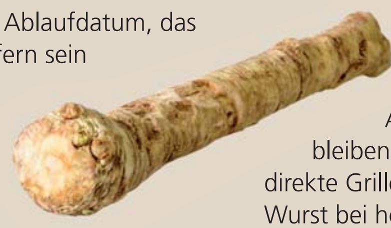


Je ITC, desto scharf. So lautet die Kurzformel, wenn es um die Dichte dieser wertvollen Feinstoffe geht, denn sie sind es auch, die für die Schärfe von Senf und Kren verantwortlich zeichnen. Daher ist frischer Senf dem gealterten nicht nur geschmacklich überlegen, auch wenn das offene Glas und die geöffnete Tube im Kühlschrank oft viele Monate ohne gesundheitliches Risiko überleben (müssen). Kenner in Sachen Senf schauen daher beim Einkauf sehr gut auf das Ablaufdatum, das noch möglichst fern sein sollte. Und sie achten darauf, dass die Gläser im Supermarktregal nicht zu nahe an den Leuchtstoffröhren oder gar der Auslage platziert sind. Das Allerschlechteste aber, was wir selbst dem Senf antun können, ist ihn beim Grillen am Tisch allzu lange in der prallen Sonne liegen zu lassen. Die so erzielten Geschmacks- und Wirkstoffverluste sind nämlich irreversibel, können also auch bei nachfolgender Kühlung nicht mehr rückgängig gemacht werden.

Kren auf Japanisch. Ein relativ neues Produkt am Grillbuffet ist „Wasabi" – der japanische Meerrettich. Er hat einen noch höheren Gehalt an scharfen Senfölen als der europäische Kren und wird daher in eher kleinen Dosierungen – z.B. für Sushi – konsumiert. Als Saucen-Zubereitung aber ist er sowohl kulinarisch wie auch gesundheitlich eine echte Bereicherung des scharfen Zutatenrepertoires.



Bodyguard. Und auch sonst sind die scharfen Sachen nicht ohne, wie Ernährungswissenschafter Mag. Christian Putscher weiß: „Senf und Kren, aber beispielsweise auch Chili regen die Entgiftungsprozesse der Leber so sehr an, dass etwaige Nitrosamin-Attacken wirkungslos bleiben!" Damit ist auch das direkte Grillen von Gepökeltem oder Wurst bei hohen Temperaturen weit harmloser als vielfach behauptet, wenn wir zu allem unseren sprichwörtlichen Senf oder Kren dazugeben.







Auf die Plätze, fertig, Rost!

Die Österreichische Grill- und Barbecuemeisterschaft findet heuer von 6. bis 7. Juni in Schlierbach am Gelände der Landwirtschaftsschule statt. Wobei erfreulicherweise nicht nur die Profis an den Rost dürfen: Im Freizeit- und Familienbewerb können sich nämlich auch Amateure aneinander messen. Ein Team besteht aus zwei Hauptakteuren und bei Bedarf zwei Hilfskräften, die zusammen zwei Gerichte (Wildhendlkeule mit Kartoffeln, Salatgarnitur und Sauce/Dip sowie Schweineschopf mit Grillkäse, Kartoffeln und Gemüsebeilage) für jeweils sechs Personen herstellen müssen. Ob Steaks, Spieße, o.Ä. fabriziert werden, ist egal. Auch bei der Energiequelle hat man die freie Wahl zwischen Holz, Holzkohle/Briketts und Gas, verboten ist lediglich die Verwendung von Pfannen und Töpfen.

Nähere Infos unter www.aba-barbecue.at.

KING OF GRILL

Auch unsere Nachbarn rufen zum Grillbewerb, und zwar am 16. und 17. Mai bei der 14. Deutschen Grillmeisterschaft in Osterholz-Scharmbeck. Neben den Kategorien Profis und Amateure wird heuer erstmals auch ein Kindercup ausgetragen, für den kein Startgeld zu bezahlen ist. Dabei gilt es, fünf Gänge zuzubereiten, um anschließend neben den Gesamtsiegern auch die Besten der einzelnen Gänge zu ermitteln. Zum dritten Mal wird heuer außerdem der Titel „Deutscher Grillkönig" an den Teamchef des Gesamtsiegerteams in der Startklasse „Profi" verliehen. Und Kreativität wird bei der Meisterschaft ebenfalls belohnt, denn es gibt auch eine Fun-Bewertung.
Die Kriterien: Wettkampfviereck, die Tischdeko, die Bekleidung sowie der Unterhaltungswert des Teams. Mehr zur Veranstaltung unter www.gbaev.de.

INTERNATIONALER GRILLKALENDER

Datum	*Veranstaltung*	*Austragungsort*
9.–10. Mai 2009	*Memphis in May*	*Memphis Tennessee, USA*
15.–16. Mai 2009	*14. Deutsche Grillmeisterschaft*	*Osterholz-Scharmbeck, D*
15.–16. Mai 2009	*Tri State Barbecue Festival*	*Dothan, Alabama, USA*
22.–23. Mai 2009	*North Georgia Mountains BBQ Throwdown*	*Georgia, USA*
6.–7. Juni 2009	*11. Österreichische Grillstaatsmeisterschaft*	*Schlierbach, A*
27. Juni 2009	*Globus Grillmanie, 5. Tschechische Championships*	*Prag,CZ*
29.–30. Aug. 2009	*5. Belgische Barbecue Championships*	*Torhout, B*
25.–26. Sept. 2009	*Wild West Festival & BBQ Springtown*	*Texas, USA*
2.–3. Okt. 2009	*Coweta Up in the Smoke Barbecue Cook off*	*Newnan, Georgia, USA*
30.–31. Okt. 2009	*National Barbecue Festival, Best of the Best*	*Douglas, Georgia, USA*
31. Okt. 2009	*Derdepark Makietie BBQ Competition*	*Pretoria, Südafrika*

Zum Lesen & Schenken

Die nahende Grillsaison ist auch immer Startschuss für eine Reihe von Neuerscheinungen der einschlägigen Fachliteratur. Wir haben einige davon für Sie probegelesen. Und diesmal konnten wir öfters als sonst nach den Sternen greifen, denn der qualitative Schnitt der im heurigen Frühjahr druckfrisch erhältlichen Lektüre in Sachen Grill lag erstaunlich hoch. Einige der genannten Bücher sind für Rostbesitzer mit Sammelleidenschaft sogar nur schwer verzichtbar. Und auch Anfänger finden hier geduldige Lehrmeister aus Papier.



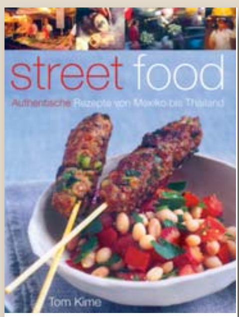
Scharfe Sache Für das gekonnte Hantieren mit dem jeweils goldrichtigen Messer ist **„Schneidetechniken der Küchenprofis"** eine sehr empfehlenswerte Lektüre zum Wissenserwerb. Diese Einstiegsdroge in die Welt des perfekten Schnittes verrät auf 224 Seiten anschaulich Schritt für Schritt und aus dem berufenen Munde von Sterneköchen, wie man es richtig macht. Von A wie Ananas bis Z wie Zackenbarsch. Viel Kompetenz um € 20,60 wie wir meinen. Warnung des Gesundheitsministers: Der Konsum dieses Buches zieht ganz unweigerlich die Anschaffung einer ebenso empfehlenswerten Messersammlung nach sich. Auch nicht falsch. ★★★★★



Kugelblitz Pflichtlektüre für die (zahlreichen) Besitzer eines Kugelgrills ist das neue, 240 Seiten umfassende Softcover „Weber´s Grillen mit Holzkohle" aus dem GU-Verlag, das viel Know-how für € 20,50 bietet. Wirklich genaue und sehr praxisnahe Anleitungen begleiten die über 100 Rezepte, die allesamt einfach nachzuvollziehen und oft mit Schritt für Schritt-Erklärungen versehen sind. Und echte Kompetenzspender für die Freunde des Grillens über der Glut sind sowohl der Technik-Teil am Anfang als auch jener der Grillpraxis am Ende des Buches, die man unbedingt konsumieren sollte, bevor man das nächste Mal grillt. Dann klappt´s auch mit dem Nachbarn. ★★★★★

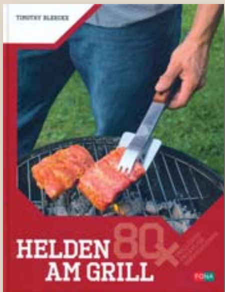


Umfassbar „Richtig grillen – die besten Techniken und Rezepte". Diesem sehr ambitionierten Titel wird der Inhalt des neuen Grillbuches aus dem DK-Verlag wirklich fast gerecht. Und das will einiges heißen. Gut fanden wir nämlich die sehr solide und detaillierte Einführung, die profunden Erklärungen und auch die meisten Rezepte, die uns dann und wann ein wenig an Steven Raichlains Klassiker erinnerten. Die Fotografie bzw. der Druck sind okay bis gut – wenn auch nicht spitze – aber in jedem Fall erfrischend praxisnahe. Alles in allem ist dieses 332 Seiten starke und mit € 25,70 wohlfeile Buch sowohl als umfassende Ausbildungsstätte für Einsteiger als auch zur Sammlungsergänzung für Rezeptfetischisten bestens geeignet bis unverzichtbar. ★★★★★

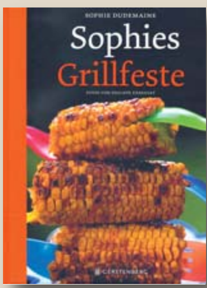


Snack Attack Mehr Reisebericht als Grillbuch. **„Street food"** von Tom Kime beschreibt authentische Rezepte und ihre natürlichen Umgebungen in den Garküchen rund um den Globus. Von Mexiko bis Thailand, von Südeuropa bis in die Karibik führt diese kulinarische Reise, deren Destination nicht zwangsläufig immer der Grill ist, sondern manchmal auch der Topf, der Wok oder der Ofen. Das Interessanteste an diesem 224 kleinformatige Seiten umfassenden Buch sind zweifellos seine Qualitäten als Inspirationsquelle und Fernweh-Muse. Erhältlich um € 19,95 bei Amazon. ★★★★☆

AMA-GRILLCLUB.AT
... der Club im Web



Schmalspur-Heldenepos Gar nicht so schlecht im Aufbau der Einleitung, aber mit großteils sehr bescheidenen Fotos versehen ist die € 19,90 teure, 121 Seiten schmale Neuerscheinung **„Helden am Grill“**. Ein Buchtitel, dessen tieferen Sinn wir übrigens vergebens zu ergründen versuchten. Denn es handelt sich um eine schlichte Sammlung von insgesamt 80 Rezepten, die sich nicht mit Details zur Zubereitung aufhalten. Und wenn doch, mitunter auf recht drollige Art. So wird empfohlen, vorgekochte und marinierte Spareribs 20 Minuten bei halsbrecherischen 230 Grad zu grillen (von indirekt ist keine Rede!) mit der Forderung „es darf sich kein dunkler Karamell bilden“. Kein Problem, oder? ✶✶☆☆☆



Sophies Welt Ein Leinenrücken kann auch entzücken. Ein Gutteil des Reizes dieses Buches der erfolgreichen Kochbuchautorin Sophie Dudemaine hat mit der recht gekonnten, eher femininen Aufmachung zu tun. Ein anderer mit der Auswahl recht origineller Rezepte von **„Sophies Grillfeste“**. Allerdings und leider kommt die phantasievolle Dame ganz offenkundig vom Herd an den Grill. Es fehlen also – wie so oft – jegliche nähere Angaben zur Zubereitung, zu den Grillmethoden, Temperaturführungen etc. Eher ein Buch, um das Verlags-Portfolio abzurunden, wie uns scheint, denn ein Must für Grillfans. Kein Fehlkauf allerdings, denn so manche gute Rezeptidee entschädigt für Schwächen.
✶✶✶☆☆

hotspot



Von Alfred Koholek

Alles Würschtln oder was?

So ab und an überkommt auch Frohnaturen wie mich ein mulmiges Gefühl und ich konstruiere in meinem Schädel drin oftmals völlig absurde Zusammenhänge. Wie zum Beispiel neulich erst. Da waren wir, nicht das erste Mal im heurigen Jahr, aber das erste Mal ohne Wind und Regen und Wetterfleck, also da waren wir wieder einmal beim Adlboller-Jack auf eine Grillerei eingeladen. Den Adlboller-Jack kennen Sie als begeisterter GrillZeit-Leser ja bereits. Für alle anderen respektive für die Vergesslichen: Im wahren Leben heißt er ja eigentlich Rudolf, wegen der roten Nase und dem damit verbundenen Rentiereffekt, aber wir sagen immer Jack zu ihm, weil er alles so gerne checkt. Auch die Sachen, die ihn überhaupt nichts angehen. Holzkohlen-Machen etwa. Wie oft haben wir ihm bereits zu erklären versucht, dass das andere nicht nur professioneller, sondern auch besser können. Die gäbe es fertig zu kaufen, meinen wir stets, beste Qualitäten, fixfertig in Sackerl abgefüllt, einfach nur so zu nehmen, zu bezahlen und heim zu tragen. Aber nein, jedes Frühjahr das gleiche Spiel: Der Adlboller-Jack möchte unbedingt seine frisch von den Bäumen und Sträuchern geschnittenen Asterln und Zweigerln häckseln und das dann als Grillzund verwenden. So auch heuer wieder.
Doch dank meines eingangs bereits erwähnten Assoziationstalents taten wir uns heuer relativ leicht, es ihm auszureden. Denn ich konfrontierte ihn gleich zu Beginn mit dem Gedanken, dass es ja zwischen der kurz bevorstehenden Freilassung vom Frodl und den zuhauf in den diversen Baumärkten angepriesenen Häcksler-Angeboten wahrscheinlich doch einen Zusammenhang geben könnte. Er möge doch bitte etwas vorsichtiger mit dem Thema Häckseln umgehen, wer weiß, was dem Frodl nach 17 Jahren Haft alles einfällt.
So haben wir also bei der BP um's Eck stinknormale Grillkohle gekauft und nigelnagelneue Würschtln. Die Senfe, Ketchupe, Mayonnaisen und die anderen Saucen haben gut überwintert, das frisch gezapfte Bier aus dem Tender war – wie immer beim Adlboller-Jack, das ist ihm ganz wichtig – optimal gekühlt, sodass einer grandiosen Würschtelgrillsession nichts mehr im Weg stand. Nur den Häcksler hat der Adlboller-Jack, mit den Worten „nur zur Sicherheit, wisst's“ in die Gartenhütte gerollt.

Neues

Auch in dieser Saison gibt es auf dem Markt eine ganze Reihe von Neuerscheinungen. Die wichtigsten stellen wir auf diesen Seiten vor.



Hingucker

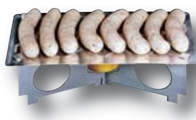
Den Weber One-Touch Gold (Durchmesser 57cm) gibt´s nun seinem Namen zu unrecht auch in edlem Kupfer. Mit diesem stylischen Gerät kann man aber nicht nur optisch Eindruck schinden: Es verfügt über Features wie einen porzellanemaillierten Deckel und Kessel, einen verchromten Klappgrillrost sowie das patentierte vormontierte „One-Touch“-Reinigungssystem inkl. Aschetopf.



Schmuckstück

Ein Multitalent, das auch in Sachen Design einiges zu bieten hat, bietet Outdoorchef nun mit dem „Venezia 570“ an. Dieser Gaskugelgrill mit patentierter Trichtertechnologie hat Arbeitsflächen aus Granit sowie eine geräumige Schublade, außerdem ist ein Steakhousegrill für schnelles Anbraten integriert.

Minimiert



Bei akuter Platznot auf der Terrasse müssen auch die Dimensionen der Gerätschaft entsprechend geringer bemessen sein – wie z.B. beim „Frizzler“, dem angeblich kleinsten Single-Grill der Welt. Er ist innerhalb von 12 Sekunden aufgebaut und sofort grillbereit. Befeuert wird er nämlich mit einer Brennpaste, die bei Bedarf auch nachbestellt werden kann – denn der „Frizzler“ ist wiederverwendbar. Zu beziehen beispielsweise auf www.grillshop.at.

Halt mit Stil

Statt mit Nadeln, Spießen oder gar Zahnstochern kann das Grillgut ab sofort auch auf etwas formschönere und praktische Art und Weise zusammengehalten werden, und zwar mit „foodloop flame“. Hinter diesem Namen stecken Binder aus Edelstahl, die bis 1.100°C hitzebeständig, ca. 38,5cm lang und stufenlos einstellbar sind. Natürlich sind die Edelstahl-Binder spülmaschinenfest und wiederverwendbar. Zu beziehen auf www.dolphin-innovations.de





King size

Wahre Größe zeigt Weber mit dem „One-Touch Gold 67cm“, denn dieser verfügt über 40% mehr Grillfläche als das Modell mit 57cm Durchmesser. Außerdem hat dieser XXL-Holzkohlegrill ein fest im Deckel integriertes Thermometer, einen klappbaren Rost aus Edelstahl, einen schwarzen Aschetopf sowie einen Deckelhalter zu bieten.



Edelteile

Für stilvolles Ambiente sorgt Weber mit den neuen „Genesis E-320“-Modellen mit Edelstahlausstattung. Nicht nur der Grillrost sowie die Aromaschienen namens „Flavorizer Bars“, sondern auch die drei unabhängig regelbaren Brenner sind aus Edelstahl gefertigt. Für optimale Temperaturkontrolle sorgt ein Deckelthermometer, ebenso integriert ist ein elektronisches Zündsystem. Erhältlich in Schwarz, Blau, Grün und Kupfer. Den „Genesis E-320“ in Schwarz gibt es übrigens auch mit Erdgasanschluss.



Allround-Talent

Nach einer intensiven Testphase, in der das Gerät unter Mithilfe von Adi Matzek perfektioniert wurde, präsentiert Barbecue point nun den „Viking“, bei dem das horizontale Funktionsprinzip eines American Barbecue Smokers in die Vertikale gebracht wurde. Mit dieser multifunktionalen Neuheit lässt es sich nach Lust und Laune braten, schmoren, räuchern und grillen. Barbecue bei Niedrigtemperatur ist ebenso möglich wie Pizza backen bei großer Hitze. Und dank Schwenkarmhalterung können sogar Töpfe für die Zubereitung von Schmor- bzw. Kesselgerichten zum Einsatz kommen, Beilagen werden am besten auf der Kochplatte direkt über der Heizkammer zubereitet. Befeuert wird der „Viking“ mit Holz, Holzkohle, Briketts oder Kokoskohle. www.barbecue-point.at

Robust

Outdoorchefs neuer Gasgriller „Montreux 570 MX2“ wird aus hochwertigen, witterungsbeständigen Materialien gefertigt. So sind beispielsweise die Seitenablagen aus Granit und der Bodenrost aus ATC-Verbundstoff. Dank zwei unabhängig voneinander regelbaren Ringbrennern ist mit diesem Modell auch Niedrigtemperatur-Garen bei etwa 100°C möglich.



Klapp und klar

Für Holzkohle-Fans, denen sowohl Funktionalität als auch Design wichtig ist, bringt Outdoorchef nun den „Rover 570 LH“ auf den Markt. Dieser verfügt über einen Besteckhalter, ein Thermometer sowie ein Deckelscharnier. Praktisch beim Nachfüllen der Briketts ist, dass der Grillrost aufklappbar ist.



Schlankdudler



Aus „Almdudler Light“ wird „Almdudler Zuckerfrei“: Dank optimierter Rezeptur schmeckt die zuckerfreie Variante der Kräuterlimo jetzt noch besser und bietet deutlich mehr original „Almdudler“-Geschmack für erfrischenden Trinkgenuss. „Almdudler Zuckerfrei“ ist übrigens auch ideal für Diabetiker geeignet.

Variationsreich

Berger bietet drei seiner beliebten „Griller“-Produkte („Zwiebel-Griller“, „Pizza-Griller“ und „Wellness Griller“) jetzt zusammen als attraktive „Grill Variation“ in der 375g-Packung an. Neben den genannten Sorten stehen aber auch noch deftige „Käse-Griller“, „Kalbsbratwürstel mit Mozzarella und Basilikum“ sowie – brandneu – „Feine Kalbsbratwürstel“ (jeweils 250g) zur Wahl.



Meerwert



Ein echter Leckerbissen für alle Meeresfrüchte-Fans sind die „iglo Gourmet Riesengarnelen“. Angeboten werden die Tierchen roh, ohne Kopf, mit leicht ablösbarer Schale und dekorativem Schwanzstück. Praktischerweise sind sie bereits entdarmt und am Rücken entlang aufgeschnitten. Und das Wichtigste: Sie eignen sich super zum Grillen.

Retro-Look

Ein echter Blickfang ist die „Almdudler“-Dose im Retro-Design, die an die Ursprünge von Österreichs traditionsreichster Limonade erinnern soll. Farblich in Rot-Weiß gehalten, ziert die Dose das Originalmotiv des allerersten „Almdudler Trachtenpärchens“ aus dem Jahre 1957. Ein echtes Sammlerstück!



Für jeden etwas

Neu von Radatz sind in dieser Saison die feurigen „Chili Bratwürstel“ und der „Mediterrane Bratwürstel Mix“: Dieser bietet Grillfans eine Auswahl an Mini-Bratwürsten, gefüllt mit italienischem Mozzarella, griechischem Feta und spanischem Chili. Ebenfalls wieder erhältlich ist natürlich die „Grillwurst Platte“ (400g), die in einer Packung die drei beliebtesten Klassiker – Bratwürstel, Käsekrainer und Berner – vereint.





Würzig-kräftig

Der neue „Schärdinger Bratkäse“ eignet sich nicht nur zum Braten in der Pfanne, sondern kann – platziert in einer Alutasse – auch auf dem Rost zubereitet werden. Je nach Gusto kann man ihn pur oder mit Speck umwickelt verzehren. Erhältlich ist er in einer wiederverschließbaren Packung, die drei einzeln entnehmbare Scheiben enthält.

America’s Favorite



„French’s Classic Yellow Mustard“ ist Amerikas beliebtester Senf – und jetzt ist er auch in Österreich zu haben. Der knallig gelbe Senf, dessen Farbe durch die Senfsaat auf rein natürlichem Wege zustande kommt, passt mit seinem leicht säuerlichen Aroma perfekt zu Hot Dogs, Spare Ribs oder Steaks. Um den reinen Senf-Geschmack zu erzielen, wird auf den Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln verzichtet.



Rostsicher

Eine im wahrsten Sinne des Wortes heiße Alternative zu Fleischgerichten ist auch das neue „Président Steak de Fromage“, das bereits fix-fertig mariniert ist, und zwar entweder mit „barbecue“-Würzung oder in der Sorte „provençale“. Direkt am Rost platziert, werden die vegetarischen Steaks außen knusprig und innen zartschmelzend-cremig, sie gelingen aber auch im Backofen oder in der Pfanne.

Würzprofi



Für die richtige Würzung sorgt natürlich auch in dieser Grillsaison Kotányi mit seinen unterschiedlichen, speziell abgestimmten „Grill"-Gewürzmischungen. Die bruchfesten, taillierten Dosen liegen perfekt in der Hand und lassen sich mit dem Daumen leicht öffnen und wiederverschließen – dadurch bleibt praktischerweise immer eine Hand frei. Zur Wahl stehen ausgewogene Würzmischungen für „Barbecue", „Fisch", „Geflügel", „Mexico", „Kotelett" und „Gemüse".

Von der Rolle

Vor allem für Liebhaber der mediterranen Küche, aber natürlich auch für alle anderen Hobbyköche und -Griller interessant ist die „Meggle Rosmarin-Butter". Sie passt perfekt zu kräftigem Fleisch wie z.B. Lamm, aber auch zu Kartoffeln oder gegrilltem Gemüse. Erhältlich ist die Neuheit in der bewährten 125g-Rolle.



Dreikäsehoch

Trünkel hat drei Käsegriller der besonderen Art kreiert: Während die „Gorgonzola Griller" durch die typische Note des italienischen Blauschimmelkäses punkten, ist die Variante „El Greco" mit griechischem Feta und mediterranen Kräutern verfeinert. Verschärft wird das Angebot noch durch die „Käsegriller Mexican" mit feurigem Paprika. Alle Sorten enthalten eine Käseeinlage von ca. 13% und sind in der 240g-Schale à vier Stück erhältlich.



Farbtupfer



S&B, der Weltmarktführer in Sachen Wasabi, hat eine völlig neuartige „Wasabi Sauce" entwickelt, die in der 170g-Squeeze-Flasche eine einfache und saubere Anwendung garantiert. Gerade beim Grillen sorgt die grüne Sauce immer für die richtige Würze – und für farbliche Abwechslung am Teller. Wobei die Schärfe des japanischen Krens durch die feine Rezeptur gekonnt abgerundet wird.



Kulinarische Hofkultur

Erholung am Bauernhof

Urlaub in Österreich ist wieder in – nicht zuletzt, weil unser Land kulinarisch eben doch mehr zu bieten hat als viele andere Destinationen. Speziell dann, wenn die Zeit der Erholung am Bauernhof verbracht wird.



Denn hier wird man als Gast besonders verwöhnt, in den allermeisten Fällen sogar mit selbst gemachten Spezialitäten. Z.B. beim Frühstück, zu dem man durch den Duft von frisch gebackenem Holzofenbrot gelockt wird, das man sich dann – je nach Gusto – mit selbst gerührter Butter, goldenem Honig oder süßer Erdbeermarmelade bestreichen kann. Und dazu passt, entweder im Kaffee bzw. Tee oder einfach pur, ein Glas frische Milch. Natürlich darf es auch eine Eierspeis, spendiert von den nebenan fröhlich gackernden glücklichen Hühnern sein, garniert mit Paradeisern und Kapuzinerkresse aus dem Garten.

Vom Feld. Zwischendurch gibt´s allzeit frisches Gemüse und zu Mittag ein feines Dinkel-Risotto vom eigenen Acker, dazu vielleicht ein Glas Most von Äpfeln aus dem Obstgarten. Es könnte aber auch ein Surbratl vom Schwein sein, dazu Erdäpfelknödel und Sauerkraut oder einen bunten Gartensalat mit Kürbiskernen – höchstwahrscheinlich alles vom eigenen Hof oder einem Bauern aus der näheren Umgebung. Wenn noch jemand Gusto auf etwas Süßes hat, bieten sich gebackene Bauernkrapfen an – und für die Erwachsenen gibt´s dazu ein selbst gebranntes Vogelbeerschnapserl.

Nicht rostlos. Und natürlich – und dies wird Sie als Leser der GrillZeit am allermeisten interessieren – bieten fast alle Bauernhöfe auch die Möglichkeit zu grillen, z.B. an einer rustikalen Feuerstelle, was vor allem die Kids begeistern wird. Falls Sie nun Gusto bekommen haben, sei Ihnen die Website www.urlaubambauernhof.at ans Herz gelegt. Dort kann man sich den Hof, der am besten den eigenen Vorstellungen entspricht, online aussuchen und auch gleich buchen.

OUT-OF-HOME-GRILLING



Nur weil man keinen eigenen Garten sein Eigen nennt, muss man noch lange nicht aufs Grillvergnügen verzichten, hat sich der Trend zum Rost doch auch in der heimischen Gastronomie längst durchgesetzt.

Wobei es teilweise sogar die Möglichkeit gibt, seine Speisen mit dem Equipment des jeweiligen Gastronomiebetriebs selbst zuzubereiten. So aktiviert beispielsweise das „Imperial Riding School Vienna", ein Renaissance-Hotel im dritten Wiener Gemeindebezirk, von Mitte Mai bis Mitte September wieder seine Grillstationen und lädt in seinem wunderschönen Garten zu gediegenem City-Barbecue, und zwar unter der Devise „All you can eat". Wobei sich der Preis nach dem Grillgut richtet. Wer Geflügel bevorzugt, zahlt 19 Euro pro Person, bei Fleisch sind 21 Euro einzukalkulieren und bei Fisch und Meeresfrüchten 23 Euro. Wer gerne all dies untereinander kombinieren möchte, kann dies ebenfalls zu einem Preis von 23 Euro tun. Darin inkludiert sind auch ein Empfangscocktail, unterschiedlichste Beilagen, Saucen und Dips, Salate sowie Desserts. Übrigens sind beim City Barbecue auch Grillanfänger herzlich willkommen, da das geschulte Personal bei Bedarf sowohl die Stationen als auch das Grillgut individuell vorbereitet.



Reservierungen: 01/711 75-8127

Paris spießig

Nach Paris fährt man der Liebe wegen. Oder auch, um gut zu essen. Zwecks Zweiterem haben wir eine Empfehlung für all jene, die auch in der Ferne nicht auf Gegrilltes verzichten wollen: Das L´AOC im Quartier Latin. Dort grillt man nämlich am Spieß und zwar nicht nur das Bresse-Huhn in der 3kg-Klasse, sondern auch die Schweineschulter, Ente und Lamm.
Derlei rotiert zu den Hauptmahlzeiten so gut wie immer über der Infrarot-Glut, die Patron Jean-Philippe Lattron gemeinsam mit Gemahlin Sofie schürt. Ein sehr kompetentes Weinsortiment rundet das Angebot dieser Rotisserie ab, die neben einem originell-deftigen Speisenangebot für Pariser Verhältnisse zudem ausgesprochen erschwingliche Tarife bietet. Reservierungen sind also unbedingt anzuraten.



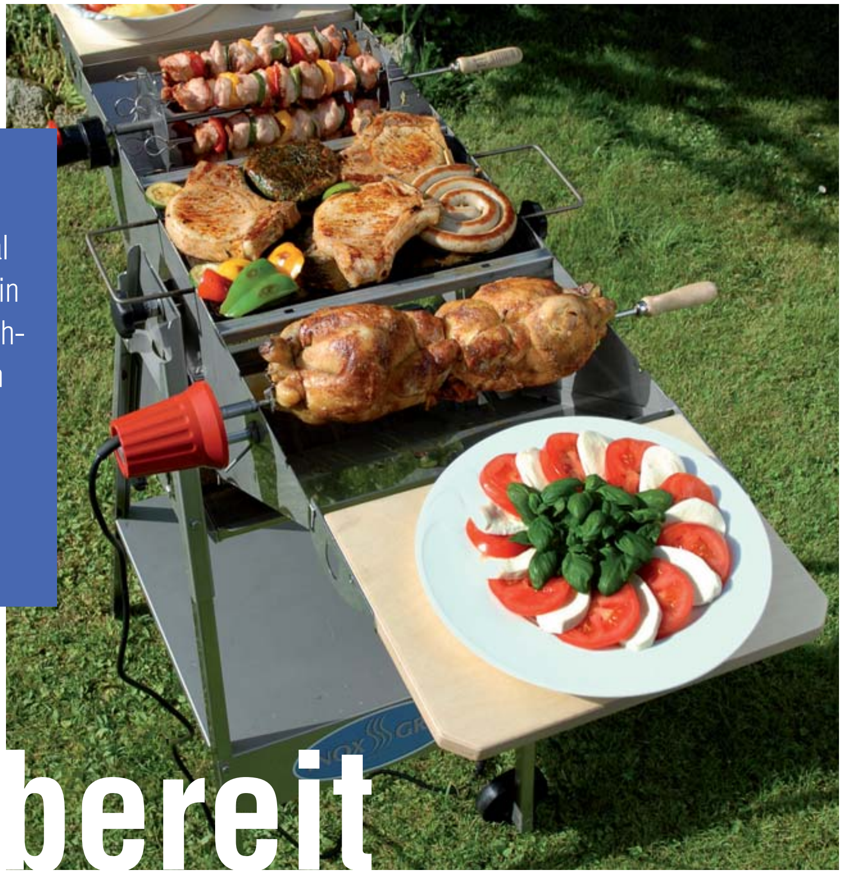
Restaurant L´AOC
14 Rue des Fossés St Bernard
75005 Paris - Tél : 01 43 54 22 52
Geöffnet von 12.00 bis 14.00 und 19.30 bis 23.00 Uhr. Sonntag und Montag Ruhetag.

LEARNING BY DOING





Nicht zuletzt dank des intensiven Engagements der GrillZeit geht es auf den heimischen Grillrosten längst nicht mehr so einseitig zu wie noch vor wenigen Jahren. Dennoch, so mancher kam bislang über direkt gegrillte Würstel und Kotelett nicht hinaus. Dabei bieten moderne Qualitätsgeräte ein viel breiteres Spektrum an Zubereitungsarten, wie z.B. Niedrigtemperatur-Garen, Kochen und sogar Backen. Outdoorchef hat sich entschlossen, den Österreichern diese Vielfalt nun in Kooperation mit namhaften Kochschulen näher zu bringen. Im Grundkurs „Genuss“ bereiten die Teilnehmer ein viergängiges Menü zu, anhand dessen demonstriert werden soll, wie einfach auch außergewöhnlichere Gerichte am Grill gelingen. Der vierstündige Kurs kostet € 69,–, wobei das Menü aus Garnelen, Muscheln und Räucherlachs mit Knoblauchbruschetta, Fleischbällchen am Spieß, zart rosa gegrilltem Barbecueschweinsfilet sowie gegrilltem Schokosoufflé darin schon inkludiert ist. Für experimentierfreudige Feinschmecker wird außerdem die „Gourmet“-Ausbildung angeboten und alle Kalorienbewussten kommen im „Fitness“-Kurs auf ihre Rechnung. Alle Kochschulen und Termine finden Sie unter www.outdoorchef.at.



Inox-Sommerküche

Gerade beim Grillen kommt es schon mal vor, dass sich die familiäre Runde rasch in ein gemütliches Beisammensein mit Nachbarn, Freunden und sonstigen hungrigen Bekannten verwandelt. Wer auf spontane Gäste vorbereitet sein will, braucht nicht nur einen vollen Kühlschrank, sondern auch das richtige Grillgerät.

Allzeit bereit

Denn natürlich benötigt man bei mehr Mäulern, die es füttern gilt, auch entsprechend mehr Platz am Rost sowie drum herum. Deshalb sind im Speziellen all jene Hobby- und Profigriller, deren Häuserblock bzw. Freundes- und Familienkreis viele potentielle Überraschungsgäste zu bieten hat, gut beraten, flexible Gerätschaft zu verwenden. Wie z.B. das patentierte Grillsystem von Inox, bei dem sich die Grillfläche bei Bedarf durch Einhängen von Trennblechen sofort verdoppeln oder sogar verdreifachen lässt. Zusätzlich lässt sich noch ein seitliches Ablagebrett montieren, dass den Grill innerhalb kürzester Zeit in eine funktionelle Outdoor-Küche verwandelt, mit der dank Grillhaube mit Sichtfenster sogar Garen wie im Backrohr möglich ist. Ein praktisches Detail ist der motorbetriebene Drehspießaufsatz, mit dem Rollbraten, Haxen oder Hendl super gelingen. Aber natürlich kann man mit diesem Gerät auch ganz klassisch direkt über offener Glut grillen.

Für Ungeduldige oder bei ganz spontanen Grillereien ist es auch gut zu wissen, dass der Inox-Grill innerhalb von nur zehn Minuten (ohne gefährliche Beschleuniger!) angeheizt ist. Möglich wird dies durch eine höhenverstellbare Aschenlade, die für Luftzufuhr im Kaminprinzip sorgt und außerdem eine individuelle Steuerung der Temperatur ermöglicht. Zu beziehen ist das edle Teil z.B. unter www.inoxgrill.at.

KNOW-HOW VOM PROFI



Die Griller der 50er-Jahre waren mit den heute üblichen Geräten natürlich keineswegs vergleichbar. Kein Wunder, dass George Stephen, ein Schweißer bei Weber Brother Metal Works im Raum Chicago, angesichts der nicht zufriedenstellenden Ergebnisse seines offenen Holzkohlegrills frustriert war. Ein Glück für uns, denn er entwickelte daraufhin einen runden Grill mit Deckel und gilt somit als Vater des Kugelgrills und gleichzeitig der Erfolgsgeschichte der Marke Weber. Erfreulicherweise können die Geräte heute noch deutlich mehr als der Prototyp – was aber viele gar nicht wissen, ebenso wie einigen noch immer das nötige Basiswissen für optimale Ergebnisse fehlt. Welchen Grill man verwenden soll, was man eigentlich alles grillen kann und was der Unterschied zwischen direkter und indirekter Methode ist, das alles erklären und demonstrieren die Weber-Grillmeister heuer bei zahlreichen Live-Vorführungen in ganz Österreich. Die Profis geben dort allerlei Tipps und beantworten auch gerne auftretende Fragen. Alle Termine und Orte finden Sie unter www.weber.eu unter dem Titel „Grillakademie Live".


LÖSCHT DEN DURST. UND IM NOTFALL AUCH DEN BRAND.
WENN DIE KAN ALMDUDLER HAB'N, GEH' I WIEDER HAM!
Almdudler
WWW.ALMDUDLER.COM